

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Смирнов Л.Э.
Кривошеев С.В.
Ганнибал Ф.Б.



ГРИБЫ

ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
И САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург, 2012

Смирнов Л.Э.
Кривошеев С.В.
Ганнибал Ф.Б.

ГРИБЫ

Ленинградской области
и Санкт-Петербурга



Санкт-Петербург
2012

С50 **Смирнов Л. Э., Кривошеев С. В., Ганнибал Ф. Б.** Грибы Ленинградской области и Санкт-Петербурга. – СПб: Региональный издательский дом, 2012 – 320с. с илл.

Книга, написанная в творческом сотрудничестве микологами-любителями и профессиональным учёным-микологом, представляет собой первое подобное издание справочного характера, посвящённое грибам Ленинградской области и Санкт-Петербурга.

Во введении даётся описание грибов, как своеобразной группы живых организмов, кратко охарактеризовано значение грибов в жизни человека, собраны рекомендации по их сбору в Ленинградской области и общие правила хранения и переработки грибов.

В основной части книги приведены подробные описания 130 наиболее распространённых и/или интересных видов грибов-макромицетов, встречающихся на указанной территории. Описания содержат морфологическую и экологическую характеристику, географическую информацию, отличия описываемых грибов от других сходных видов, способы использования и заготовки грибов. Все описания снабжены качественными цветными иллюстрациями.

Издание адресовано широкому кругу читателей: от школьников до специалистов-микологов.

Авторы иллюстраций – Смирнов Л. Э., Кривошеев С. В., Уханова И. А. (3 илл.), Светлова Т. (2 илл.), Андреев М. Б. (1 илл.), Ганнибал Ф. Б. (1 илл.).

Фотографии на обложке – Смирнов Л. Э.

Руководитель проекта – Смирнов Николай Николаевич
Генеральный директор ЗАО «РИД» – Смирнова Элина Николаевна

© ЗАО «РИД», 2012
© Смирнов Л. Э., 2012
© Кривошеев С. В., 2012
© Ганнибал Ф. Б., 2012

ISBN 978-5-905980-01-5

ОГЛАВЛЕНИЕ

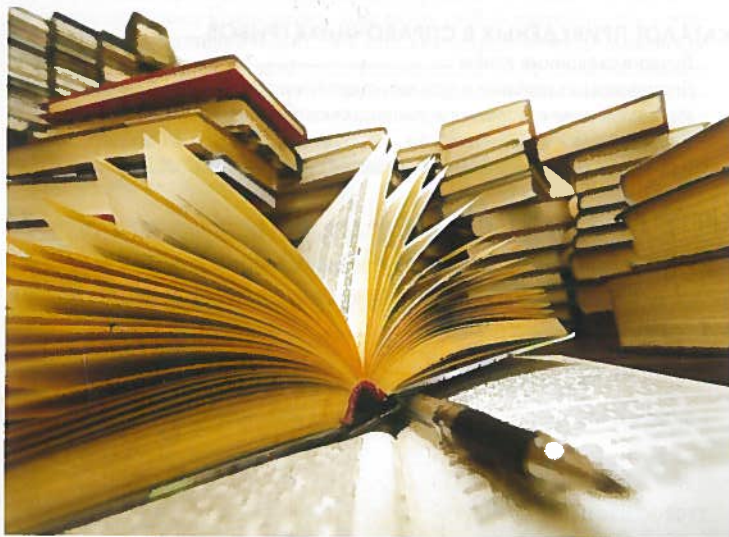
ВВЕДЕНИЕ	5
О питерских грибах	5
Где и когда собирать грибы в Ленинградской области?	10
Грибные чудеса и рекорды Ленинградской области	12
Общие правила сбора грибов	19
Опасности при сборе грибов	22
Общие правила хранения, переработки и употребления грибов	24
Пищевая, диетическая и лекарственная ценность грибов	25
Культивирование грибов	26
Декоративное значение грибов	27
Охраняемые грибы	30
Изучение грибов	32
О принципах группировки видов в данном издании	33
Условные обозначения	33
КАТАЛОГ ПРИВЕДЁНЫХ В СПРАВОЧНИКЕ ГРИБОВ	34
Лучшие съедобные грибы	34
Популярные съедобные и условно съедобные грибы	35
Малоизвестные съедобные и условно съедобные грибы	36
Несъедобные и ядовитые грибы	41
Сильно ядовитые и смертельно опасные грибы	43
ОПИСАНИЕ ВИДОВ ГРИБОВ	44
Рекомендуемые способы приготовления и заготовки грибов	304
Календарь появления грибов в Ленинградской области	308
Указатель латинских названий	313
Указатель русских названий	315

Издательство «РИД»

*Выпуск справочников, изготовление рекламной продукции
с возможностью ее размещения в проектах издательства,
графический дизайн, разработка логотипа, фирменного стиля,
презентационных сайтов*

*Подготовка издательских проектов и изготовление
печатной продукции, включая книги, журналы "под ключ"*

*Мы обеспечиваем заказчику полный комплекс
редакционно-издательских услуг и полиграфическое исполнение
на качественном уровне*



«Региональный издательский дом»

Телефон: 327-52-21

E-mail: akademy_spb@mail.ru

ВВЕДЕНИЕ

О питерских грибах...

Традиция использования грибов в пищу человеком, по всей видимости, имеет такой же возраст, как и сам человек. На Руси издавна любили собирать грибы, в том числе собирали их и в Ингерманландии, то есть на территории нынешней Ленинградской области, ещё до основания Петербурга. Сбором грибов в основном занимались простые люди и сельские жители, но блюда из грибов часто появлялись и на столе у дворян. Особенно грибы ценились в посты, причём настолько, что известный цензор А.И. Красовский в 1820-х годах запретил печатание статьи «О вредности грибов» на том основании, что «грибы – постная пища православных и писать о вредности их – значит подрывать веру и распространять неверие».

Известно немало российских знаменитостей, которые были страстными любителями «тихой охоты». Например, стала достоянием гласности история многолетнего соревнования по сбору белых грибов между такими выдающимися учёными царской России как академики И.П. Павлов и А.С. Фаминцын. Лауреат Нобелевской премии Павлов однажды наотрез отказался уезжать с дачи в Силламягах в Санкт-Петербург до тех пор, пока не посрамит соперника, и его семья несколько часов просидела на чемоданах. Такое увлечение сбором грибов в среде творческой интеллигенции, конечно, характерно не для средних веков, а для XIX и XX века.

Судя по скупым упоминаниям в дневниках и мемуарах, собиранием грибов в дворцовых пригородных парках занимались даже члены императорских семей. Эта традиция в царской семье передавалась из поколения в поколение. Самыми грибными считались Петергофские парки. Великая княжна Ольга Александровна (1882–1960) (младшая дочь императора Александра III) вспоминала, что в Петергофе «...Папа вставал очень рано и отправлялся в лес. К обеду он приносил большую корзину грибов. Иногда он брал с собой кого-нибудь из детей». О походах за грибами как-то упоминал в своих записках Николай II. Так, 8 августа 1896 года он записал: «Искали грибы и нашли 184 штуки в полтора часа».

При слове «гриб» сознание, как правило, рисует мясистую бурую шляпку на толстой беловатой ножке, торчащей из мха или травы. Однако такое представление о грибах слишком ограничено. Грибы – это огромная и разнообразная группа организмов. По самым скромным подсчётам, проведённым несколько десятилетий назад, количество видов грибов составляет около ста тысяч. В последнее время, благодаря разнообразным современным методам, удаётся обнаруживать виды-двойники и выявлять ранее неизвестные виды, что, в первую очередь, касается микроскопических грибов, так называемых микромицетов. Поэтому сейчас многим учёным-микологам представляется, что на планете существует не менее полутора миллионов видов грибов. Для грибника, вышедшего в лес собрать дары природы или полюбоваться ими, естественно, интерес представляют не микро-, а макромицеты,

то есть те грибы, плодовые тела которых можно увидеть невооружённым взглядом. Среди огромного количества видов грибов на долю макромицетов согласно современным представлениям приходится не более четверти.

Грибы встречаются везде: в тайге и в степях, в горных лесах и на лугах, в тундре, на болотах, а также на сельскохозяйственных угодьях, в садах, на складах древесины, в постройках и т.д. Само тело гриба (грибница или мицелий) имеет нитчатое строение и пронизывает субстрат (почву, гнилую древесину, инфицированные растения, органические остатки) в виде многоклеточных нитей – гиф. А плодовые тела являются лишь спороносящими органами, обычно существующими непродолжительный период времени (несколько дней или недель), реже – несколько лет. Правда, есть одноклеточные грибы, не имеющие гиф, – всем известные дрожжи.

Грибница живёт продолжительное время и способна занимать большую площадь. На примере одного из видов опёнка в США было показано, что грибы могут быть самыми крупными живыми организмами на Земле. Мицелий изученного экземпляра распространился на огромном участке леса площадью почти 9 кв. км. Занять ещё большую территорию ему помешали физические преграды (реки, дороги и т.п.). Протяжённость и масса этой грибницы намного превышает высоту секвойи и массу синего кита, считавшихся ранее рекордсменами по этим показателям. Подсчитано: чтобы занять такую территорию, опёнку требуется по крайней мере 2400 лет, но реальный возраст исследованного мицелия, вероятно, значительно больше. Это говорит о том, что данный гриб представляет собой один из самых древних организмов на планете. Теперь ботаники пытаются найти нового рекордсмена среди растений. Дело в том, что некоторые деревья, например, ольха и осина, размножаются корневыми отпрысками и образуют целые рощицы из организмов, корневая система которых представляет собой единую сеть.

Грибы освоили всевозможные места обитания и относятся к разным экологическим группам: от безобидных сапротрофов до агрессивных паразитов. Тут отметим, что к грибам также относят лишайники или иначе лишенизированные грибы. Лишайники – это грибы, «прирученные» водоросли и образовавшие с ними взаимовыгодные симбиотические отношения.

Среди грибов очень много паразитов. Подавляющее большинство из них используют в качестве хозяев растения, включая водные водоросли. Небольшое количество грибных видов приспособилось к паразитированию на различных животных: от насекомых до человека. Есть микроскопические грибы, питающиеся своими собратьями – другими микроскопическими грибами.

Следует также указать на особую группу грибных организмов, образующих специфический симбиоз с корнями многих деревьев и травянистых растений. Грибница вступает в непосредственный контакт с корнями растений, образуя сложную морфо-физиологическую систему – микоризу (дословный перевод на русский язык – грибокорень), которая взаимовыгодна грибу и растению.

Большая группа грибов – сапротрофы. Они живут за счет органических остатков – главным образом, отмерших частей растений. Обладая богатым ферментативным аппаратом, они способны перерабатывать органику до полного разложения. Этим грибы способствуют протеканию в природе круговорота веществ и образованию плодородного слоя почвы. В таких процессах участвуют напочвенные макромицеты и многие микроскопические грибы.

Есть у грибов ещё одна уникальная функция планетарного масштаба, о которой многие и не подозревают – это формирование облаков. Дело в том, что в морозном воздухе тропосферы даже при стопроцентной влажности крохотные кристаллики льда, с которых начинается образование большинства облаков и осадков, не появлялись бы, если бы воздух был идеально чистым. Зародышевыми центрами кристаллизации воды в облаках в большинстве случаев становятся крохотные песчинки, кристаллики морской соли, частички сажи и т.п. Однако на треть появление облаков обязано биологическим частицам – бактериям, вирусам, одноклеточным водорослям и, конечно же, спорам грибов.

Столь же разнообразна роль грибов и в жизни человека. С некоторыми грибами люди вынуждены неустанно бороться, в то время как другие виды незаменимы в разных отраслях промышленности.

Широко распространены грибы, возбуждающие болезни культурных растений, которые способны уничтожить значительную часть урожая. Болезни растений, вызываемые грибами, – предмет исследования специальной науки – фитопатологии. Большинство грибов-паразитов растений относится к микромицетам. От болезней растений страдают все сельскохозяйственные культуры, а ущерб порой бывает огромен – вплоть до полной гибели урожая. Патогенные для растений грибы уменьшают количество урожая, портят его внешний вид, а иногда выделяют ядовитые для человека и животных вещества, делая продукцию опасной для здоровья. Существуют специальные государственные службы, занимающиеся борьбой с болезнями растений и карантин, который предотвращает попадание на территорию нашей страны из других стран не встречающихся у нас грибов-возбудителей болезней.

В Санкт-Петербурге множество болезней постоянно угрожает здоровью городских деревьев. Например, в Летнем саду, по словам директора Русского музея, опубликованным агентством Балтинфо, из 1826 деревьев в 2009 году здоровыми были признаны только 5, причём 36 деревьев засохли полностью.

Чаще всего деревья страдают от микроскопических паразитических грибов. А вот трутовые грибы, обычно принимаемые за паразитов, чаще живут на уже отмерших или ослабленных болезнями деревьях или отдельных ветвях. Однако некоторые из них действительно поражают древесину и корневую систему живого дерева, ослабляют и таким образом способствуют его преждевременному усыханию. Нередко в роли паразита выступает знакомый многим съедобный гриб – опёнок осенний.

Отрицательная роль грибов заключается также в разрушении строительных материалов, находящихся на складах и в уже построенных

жилых строениях и другого рода сооружений (домовые грибы). От жизнедеятельности грибов страдают шпалы, бумага (в т.ч. книги, архивные документы и обои в сырых помещениях), лаки и краски (в т.ч. на картинах и других произведениях искусства, на стенах ванных комнат), ткани, оптические изделия, некоторые нефтепродукты и многое другое.

В Северной столице от домовых грибов пострадало немало стропильных конструкций у зданий, имеющих историческую и культурную ценность. Пагубное воздействие микроскопические грибы оказали на некоторые экспонаты Эрмитажа.

Плесневые грибы портят и делают непригодными к употреблению многие пищевые продукты, особенно растительного происхождения. Всем знакома досада, вызванная видом заплесневевшего варенья, хлеба или фруктов.

Споры большинства видов грибов, особенно споры наиболее массово встречающихся плесневых видов, – мощные аллергены.

Некоторые грибы, как мы уже говорили, паразитируют на различных органах человека и животных. Микромицеты – возбудители болезней человека и животных могут вызывать микозы кожи, ногтей, волос, микозы лёгких и т.д. Медицинские работники традиционно именуют этих паразитов «грибками», но с точки зрения биологии «грибки» – это тоже грибы.

Положительная роль грибов в жизни человека не менее значима, чем отрицательная. Основное и наиболее древнее направление использования грибов – это пищевые технологии. Не исключено, что человек использовал продукты процесса брожения ещё в доисторическое время. Спиртовое брожение, осуществляемое дрожжами, применяется при производстве спирта и алкогольных продуктов. Грибы необходимы в хлебопечении, при изготовлении сыра и кисломолочных продуктов, при обработке льна.

Как продукт питания грибы используются людьми очень давно и широко. В нашей стране насчитывается около 380 видов съедобных грибов. Однако число видов, массово употребляемых в пищу невелико. Большинство съедобных грибов малоизвестны. Несколько десятков видов грибов разводят в теплицах, других специальных помещениях (например, шампиньонницах) или выращивают в специальных резервуарах, чтобы круглый год поставлять свежие грибы в магазины.

Среди грибов есть и ядовитые, но их сравнительно немного. В первую очередь следует назвать бледную поганку и мухомор вонючий – смертельно ядовитые грибы, против которых нет надёжного противоядия. В Ленинградской области растут свыше сотни ядовитых грибов, которые ядовиты в разной степени. Это волоконники, некоторые паутинники, энтоломы, ложноопята, гебеломы, мухоморы, галерины, говорушки и рядовки. Некоторые ядовитые грибы трудно отличить от съедобных, поэтому никогда не следует употреблять в пищу незнакомые виды грибов.

Многие грибы, особенно микроскопические, образуют биологически активные вещества. К ним относятся антибиотики, витамины, ферменты,

органические кислоты (в т.ч. лимонная) и некоторые другие вещества, применяемые в пищевой, кожаной, текстильной и фармацевтической промышленности. Макромицеты используются как сырьё при приготовлении ряда лекарств и пищевых добавок. Например, препараты из чаги увеличивают сопротивляемость раку и используются для лечения язвенной болезни, гастритов и других желудочно-кишечных заболеваний. О лекарственных свойствах этого вида было известно ещё со времён Владимира Мономаха. Благодаря присутствию антибиотических веществ лечебными свойствами обладает белый гриб и рыжик обыкновенный. Антивирусное и противоопухолевое действие доказано для экстрактов вешенки.

В России насчитывается около десяти тысяч видов макромицетов. Однако известный миколог А.Е. Коваленко уверен, что на самом деле их число может достигать двадцати пяти тысяч. Подсчёты учёных показывают, что в Ленинградской области более двух тысяч макромицетов. Однако многие обитающие у нас грибы редки или имеют небольшие, невзрачные плодовые тела, незаметные для большинства неспециалистов. В итоге грибники или просто любители природы, прогуливающиеся где-нибудь в лесах Ленинградской области, реально могут столкнуться не более чем с пятьюстами видами. В число же наиболее приметных и интересных попадает не более половины, 130 из которых описаны в нашей книге.

Среди представителей всех царств живых организмов, в том числе и среди шляпочных грибов, есть виды, широко распространённые на разных континентах (космополиты), так и виды, обитающие только в одной местности (эндемики).

Почти все виды, описанные и проиллюстрированные в этом сборнике, более или менее широко распространены в северном умеренном поясе, который охватывает Западную Европу, Европейскую часть России, Урал, Сибирь, Дальний Восток и Северную Америку. Однако есть и исключения. Так рядовка частопластинковая растёт в основном в северных районах. На юге её довойником является рядовка белая. Та же ситуация со смертельно ядовитыми мухоморами. Мухомор белый не добирается до наших краёв. Здесь его замещает мухомор вонючий. А в центре России преспокойно уживаются оба родственника вида.

Третий пример грибов-двойников, выбравших различные климатические и почвенные зоны: «грибные цветы» – саркосцифы. На юго-западе Европы и юге России массово растёт попавшая в большинство справочников саркосцифа ярко-красная, нам же досталась её родная сестра – саркосцифа австрийская. Различить их можно только с помощью микроскопа.

Весенние грибы чувствительны к различиям в среде обитания, пожалуй, сильнее других. Если у нас, под Санкт-Петербургом, наиболее массовым апрельско-майским грибом является строчок обыкновенный, то на Северной Кавказе его не сыщешь днем с огнем. Там правит бал замечательный гриб – строчок пучковый. На юге России преобладают сморчки обыкновенные, а на севере – конические и высокие. Этот перечень можно продолжать долго...

Где и когда собирать грибы в Ленинградской области?

Ленинградская область выделяется колоссальным видовым разнообразием грибов среди всех регионов Российской Федерации. В чём причина этого феномена? Ведь ни по площади, ни по нехоженности лесов наша область не может соперничать с огромными территориями русского Севера и особенно Сибири. В той же самой республике Карелия (нашем ближайшем соседе) демографическая нагрузка на грибные угодья в десятки раз ниже, чем на Карельском перешейке рядом с Санкт-Петербургом.

Первый по значимости фактор – мягкий климат, порожденный близостью моря вообще и тёплого течения Гольфстрим – в частности. Мягкость питерской зимы позволяет грибному сезону на территории Ленинградской области растягиваться на десять и даже на все двенадцать месяцев. Именно влажная и умеренно прохладная погода оказывается идеальной для настоящего расцвета древесных грибов – начиная от трутовиков и дрожалок и кончая зимними опятами и древесными аскомицерами. Мягкий климат позволяет раньше появляться на свет божий множеству разнообразных весенних грибов. Разумеется, по срокам их роста мы уступаем югу России и Западной Европе, зато длится весенний сезон у нас гораздо дольше. И ещё: влажный климат помогает питерским лесам легче переносить летнюю жару и особенно засуху. Поэтому даже в разгар июльского пекла в смешанных лесах можно обнаружить свыше полусотни любопытных видов.

Ленинградская область и особенно Карельский перешеек очень разнообразны по микроклиматическим условиям. Наиболее мягкий микроклимат (его иногда называют «атлантическим») отмечен всего в нескольких точках, но именно там были обнаружены типично южные виды, которые не должны расти так близко к полярному кругу. Среди них бледная поганка и молочай, каштановик и лимацелла капельная.

Второй фактор – огромное разнообразие растущих в Ленинградской области пород деревьев и кустарников. Наряду с обычными для юга таежной зоны сосной и елью, березой и осиной у нас растут многие лиственные и даже широколиственные породы, типичные для южных районов страны. Часть из них – пережитки ледникового периода, другие породы были посажены человеком в городских парках или помещичьих усадьбах, отлично прижились и уже без посторонней помощи начали осваивать дикие леса и рощи. Это касается тополей и клёнов, лип и дубов, вязов и лещины. Имеются у нас и ценные для роста грибов хвойные породы. Если кедровую сосну можно обнаружить лишь в парках и единично, то лиственничные посадки насчитывают многие тысячи деревьев и образовали полноценные рощи со своей устоявшейся экосистемой.

Третий фактор покажется вам необычным. Великое бедствие питерских лесов – пожары и массовая рубка. Но у этих печальных событий есть и обратная сторона: изобилие специфических грибов, растущих на свежих или старых вырубках, а также богатая палитра

пожарищных грибов, которые появляются по горячим следам или на следующий год.

Больше всего от огня и топора страдает главное достояние Ленинградской области – сосновые боры. Именно они магнитом притягивают грибников из средней полосы России, где боры в дефиците. В глазах многих москвичей или саратовцев именно боровик с бордово-шоколадной шляпкой – символ питерского леса. Особенный видовой набор соснового леса в полной мере представлен в Ленинградской области: от массового подосиновика соснового до редчайшей рядовки мацутак, от экзотических рамарий до разнообразных паутинников и говорушек.

Больше всего славятся грибные угодья Карельского перешейка (Всеволожский, Приозерский и Выборгский районы). До ближайшего грибного леса Ленинградской области ещё совсем недавно можно было добраться, пройдя 15 минут пешком от станции метро «Девяткино». Теперь эта территория активно осваивается из-за близости к городу. В сезон собрать неплохой урожай можно, сев на электричку, отправляющуюся от Финляндского вокзала в Приозерском или Выборгском направлении и выйдя на любой станции, которая не соседствует с крупными посёлками и садоводствами.

Знамениты своими сосновыми борами Лодейнопольский и Лужский районы. Но в самые лучшие места можно добраться только на машине. В последние годы белые грибы и подосиновики обильно плодоносили в смешанных и лиственных лесах Гатчинского и Ломоносовского районов. Кингисеппский и Гатчинский районы известны отличными урожаями рыжиков. Много нехоженных лесов сохранились на востоке области, где наиболее удачливые грибники собирают тысячи обыкновенных строчков и сотни белых грибов. На самом деле, опытные мастера «тихой охоты» в слой привозят полные корзины грибов практически из любого района Ленинградской области. Другое дело, что стать мастером в сборе грибов может далеко не каждый. Грибные места надо тщательно выхаживать, а навыки сбора – оттачивать годами.

Большинство людей считают, что грибы надо искать подальше от населённых пунктов. Отчасти это верно. Однако иногда грибы обнаруживаются в тех местах, где никто не ищет, например, сразу за оградой дачного посёлка или вдоль тропинки от посёлка к озеру, по которой ежедневно проходят сотни человек, но мало кто делает шаг в сторону в поисках грибного трофея. Если же хочется помимо сбора даров природы насладиться тишиной и полюбоваться дикими лесными пейзажами, то лучшим вариантом окажется поездка на автомобиле в отдалённые уголки Ленинградской области, например, в Лодейнопольский или Подпорожский районы.

Каждый грибник со стажем, как правило, имеет свои любимые места. Раскрывать точное местонахождение урожайных полянок ни один уважающий себя грибник не станет. Поэтому искать места для сбора каждому придется самостоятельно. И дело не только в секретности «клёвых» мест. Урожайность практически всех видов грибов сильно колеблется от года к году. Меняется она и в течение сезона из-за погодных условий.

Порой на одном участке леса можно наблюдать обилие грибов, тогда как в других местах этого же района грибнику делать нечего. А через месяц-другой ситуация может кардинально измениться. Да и в лесочке, где «должны» быть грибы, их может не оказаться, если кто-то их уже собрал до вашего прихода.

Грибным сезоном в лесах под Санкт-Петербургом большинство грибников считают время с конца июля по начало октября, хотя съедобные грибы можно найти здесь практически круглый год.

Первые плодовые тела сморчков, строчков и сморчковых шапочек появляются на юге области и Карельского перешейка уже в конце марта или начале апреля, в процессе таяния снега. В «сезон», то есть летом и в начале осени, происходит плодоношение наиболее известных и любимых многими видов грибов. В ноябре, когда нормального грибника в лесу уже не встретишь, пытливый естествоиспытатель может найти не только обычные для этого времени поздние вешенки и зимние опята, но и морозоустойчивые лисички ворончатые и польские грибы.

После первых снегопадов (особенно ранних) некоторые виды грибов можно добывать прямо из-под мокрого снега. Это касается рядовок, лисичек и опят. Снежная «шуба» долго (порой даже месяцами) предохраняет их от высыхания на ледяном ветру. А уж древесные грибы перестают расти лишь с наступлением сильных морозов – даже снег им не помеха. Причём, если первые сильные оттепели наступят не слишком поздно, рост некоторых зимних видов может возобновиться и в январе, и даже в феврале.

Считается, что для появления плодовых тел шляпочных грибов главное значение имеют осадки, в меньшей степени температура и сочетание температуры с осадками. Причём, определённое значение имеют погодные условия конца предыдущего сезона и погода в период, предшествующий обычному времени появления плодовых тел конкретного вида грибов. Более того, разные грибы предъявляют разные требования к погоде, а в разных частях Ленинградской области в одно время осадки могут выпадать в разных количествах. Поэтому из-за большого числа факторов, оказывающих влияние на урожайность грибов, оперативно предсказать их массовое появление очень трудно. Наиболее верным признаком начала «слоя» грибов служит сарафанное радио, появление грибников с полными корзинами в электричках и торговля грибами на рынках. Но тут уместно отметить, что увлечённый грибник, хорошо разбирающийся в грибном ассортименте, найдёт что-нибудь интересное почти в любое время при самой разной погоде.

Грибные чудеса и рекорды Ленинградской области

Сбор грибов – не только один из источников обеспечения семьи дешевым продовольствием и замечательная возможность всласть полюбоваться чудесами и красотами природы. Для многих российских грибников это еще и спортивное состязание – как с соперниками, так и с самим собой. Мы часто слышим от побывавших в лесу грибников, сколько боровиков, рыжиков или подосиновиков они нашли. Если речь

идет не о штуках, то о килограммах или хотя бы корзинах. Значит, есть возможность сравнить урожайность разных мест, сезонов и «слоев», попытаться выявить причинно-следственные связи и сделать надлежащие выводы на будущее.

Рекордные урожаи в Ленинградской области (и в первую очередь, на Карельском перешейке) так называемых «благородных грибов» (белых грибов и подосиновиков) и других «спортивных» видов мы пытаемся фиксировать уже несколько десятилетий. И поэтому можем рассказать о них читателям. Наиболее продуктивными сезонами по болетовым (трубчатым грибам) за последние сорок лет были 1974, 1998, 2003 и 2008 годы. Самые мощные «слои» начинались в ходе теплого и влажного лета или после традиционной для Ленинградской области июльской засухи (2003 год). В 1974 году под Выборгом лучший разовый показатель по белым грибам достигал 500 штук. В 1998 году известные сборы свыше 250 белых грибов и 180 подосиновиков за поход. Безумно урожайный 2003 год поднял планку еще больше – до 720 белых грибов и 900 подосиновиков (под Выборгом). В 2008 году можно было найти за один поход до 500 белых грибов в Выборгском и 185 подосиновиков – во Всеволожском районе. В следующем году разовый рекорд снова превысил 500 белых грибов (под Выборгом). Подосиновиков тоже было немало – 350 штук (Приозерский район).

У груздей и волнушек, у строчков и зимних опят, у маслят и подберезовиков тоже есть свои рекорды. Так лучший из известных нам сбор маслят обыкновенных был достигнут в сентябре 2001 года в борах под Выборгом (3.200 штук). Еловые рыжики отметились 1 сентября 2011 года (к юго-западу от Санкт-Петербурга) – около 1.900 штук. А строчков обыкновенных в мае 2009 года можно было при большом желании собирать по две тысячи и более.

Другой вид грибных рекордов – удивительно раннее или, напротив, позднее появление грибов определенного вида. Вряд ли многие знают, что первые плодовые тела (вернее, их зародыши – примордии) у строчка обыкновенного появляются еще в ноябре-декабре. А самая ранняя весенняя находка строчков сделана 12 марта 2008 года во Всеволожском районе, сразу после схода снега. Микроскопический сморчок конический был найден 23 марта 2012 года в южных пригородах Санкт-Петербурга, а новорожденная сморчковая шапочка – 7 апреля 2010 года во Всеволожском районе.

С более известными широкой публике грибами все и проще, и сложнее. Грибники скорее поверят в какие-нибудь чудеса, связанные со сморчками или строчками, чем с боровиками, но, тем не менее, рекордно ранняя находка белого гриба датирована 26 апреля (под Лугой). В подобный рекорд почти невозможно поверить, ведь даже в более теплой Германии самый ранний белый гриб был найден лишь 3 мая. Самый ранний подосиновик зафиксирован 26 мая 2009 года во Всеволожском районе, подберезовик – 9 мая 1991 года в Выборгском районе, масленок обыкновенный – 13 мая 2002 года (там же).

С датами находок самых поздних грибов тоже не все просто. В холодную погоду плодовые тела очень часто могут вырасти и стоять,

уже не развиваясь, но и не портясь, по несколько недель. Мы можем рассказать о самых поздних находках грибов в съедобном состоянии. Наиболее поздний подосиновик обнаружен 13 ноября (2008 год; у Ладожского озера), белый гриб – 14 ноября (2005 год; Всеволожский район), масленок – 18 ноября (2000 год; под Выборгом). Еще дольше плодоносят польские грибы и подберезовики – до 3 декабря.

Третий вид рекордов – невероятный размер или вес найденных грибов. Как раз с этим в Ленинградской области дела обстоят не очень хорошо. Опубликованные в популярной литературе сведения о белых грибах-рекордсменах никому из нас повторить не удалось. Огромные экземпляры болетовых в условиях нашего климата и изобилия насекомых, питающихся грибами, непременно оказываются гнилыми или червивыми.

Самый крупный из найденных нами на Карельском перешейке белых грибов имел шляпку 23 см в диаметре, высоту 28 см и вес плодового тела 1,3 кг, самый большой подосиновик – шляпку 34 см в диаметре и высоту 27 см. Обнаруженные в ельнике в Выборгском районе (август 1976 года) три сросшихся белых гриба весили 2,1 кг и заняли почти всю корзину. Найденная в августе 2011 года под Выборгом группа из 13 растущих из одного корня зрелых подосиновиков желто-бурых весила свыше 3 кг. Наверняка, в Ленинградской области найдутся грибники, которые находили и более солидные экземпляры.

Наиболее крупные грибы среди малоизвестных съедобных видов: феолепидота золотистая высотой 35 см и со шляпкой диаметром 20 см (Выборгский район) и гриб-зонтик пестрый с диаметром шляпки 40 см (Кировский район). Самыми тяжелыми из найденных нами съедобных грибов оказывались трutowик серно-желтый (свыше 10 кг; Всеволожский район), гриб-баран шляпочный (свыше 2 кг; Курортный район) и рамарии (до 2 кг; Приозерский район).



Изредка в лесах встречаются всевозможные грибные уродства, сродни представленным в «Кунсткамере»: в шляпках образуются удивительной формы отверстия, ножки закручиваются спиралью, а у иных грибов (например, сыроежек и белых грибов) на шляпках вырастают маленькие братцы, а у них на шляпках – в свою очередь – сущие младенцы...



Белые грибы
(Всеволожский район)



Лаковица
розовая

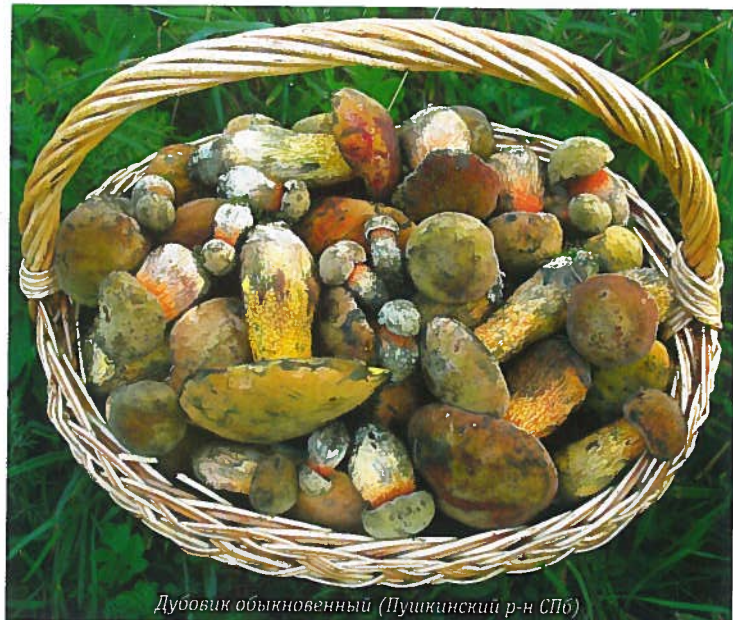


«Олимпийский млик» –
трutowик лакированный



Подосиновики
пучками

Грибные рекорды
и чудеса



Дубовик обыкновенный (Пушкинский р-н СПб)

Дружная «семья»
белых грибов



Подосиновик желто-бурый
(13.10.2009)

Грибные
рекорды
и чудеса



Весенний урожай
(Всеволожский район)



Мухомор красный,
(09.11.2010)

Грибные рекорды
и чудеса



Подосиновик желто-бурый
(Всеволожский район)



Белый гриб – богатырь



Гигрофор поздний

Общие правила сбора грибов

Наиболее важной задачей при сборе грибов является распознавание видов. Существует несколько «народных» способов определения съедобности или ядовитости гриба. Однако все они являются мифами. Единного простого способа отличить съедобные грибы от ядовитых нет.

Некоторые грибники наивно полагаются на внешний вид гриба и свою интуицию. Считают, что если гриб мясистый, красивый и с хорошим запахом, то он съедобен и наоборот, все невзрачные грибы, особенно с тонкими ножками и шляпками относят к «поганкам», то есть несъедобным видам. Такой подход часто даёт сбой. Во-первых, руководствуясь им, грибник никак не страхует себя от риска попадания в его корзинку многих ядовитых и просто невкусных грибов (ложный белый гриб, болет укоренённый). Во-вторых, грибник отказывается от целого ряда хороших, пригодных для употребления грибов, имеющих не очень привлекательную внешность.

Существует расхожее мнение, что червивый гриб, является съедобным. Ошибочность мнения заключается в том, что яды действуют на личинок насекомых («червей») и на человека не всегда одинаково.

Другой миф – потемнение серебряной ложки в отваре ядовитых грибов. Однако серебряная ложка может потемнеть от серосодержащих аминокислот, которые присутствуют в существенном количестве почти во всех грибах.

Третий способ – побурение луковицы в ядовитом грибном отваре – также бесполезен. Побурение луковицы зависит от определённых ферментов, присутствие которых у грибов никак не связано с присутствием ядовитых веществ.

К числу наиболее опасных для человека грибов относится бледная поганка (мухомор зелёный), содержащая яды аманитин, фаллоин, фаллоидин. Они настолько сильны, что, например, одного фаллоидина из 100 г бледной поганки (один-два плодовых тела) достаточно, чтобы вызвать смертельное отравление. Следует знать, что, у бледной поганки (как и у ряда других ядовитых грибов) все части плодового тела одинаково ядовиты, причём токсины этого гриба термостабильны и не растворяются в воде, поэтому такие способы, как удаление кожицы, вымачивание, отваривание или иные варианты механической, химической и термической обработки не способны вывести блюдо из этого гриба из категории смертельно опасных.

Бледная поганка ранее считалась видом, обитающим в центральной и южной зонах Европейской части России. Но в последние годы её почти ежегодно обнаруживают на северном побережье Финского залива в Курортном районе Санкт-Петербурга. В лесах Ленинградской области, в городских парках нередко можно встретить мухомор вонючий, сходный с бледной поганкой. Этот вид почти столь же сильно ядовит. Ещё один распространённый в наших лесах ядовитый мухомор – мухомор красный. Его токсичность ниже, чем у упомянутых ранее родственных видов. Съесть смертельное количество этого гриба довольно сложно, но получить серьёзное отравление можно без труда. Нельзя не упо-

мануть и о ядовитом мухоморе пантерном с бурой, грязно-желтой и даже коричневой шляпкой. Отравление им обычно не смертельно, но очень неприятно.

Помимо мухоморов в Ленинградской области распространены и другие обладатели грибных ядов: множество мелких, часто растущих у дорог, волоконниц с ядом, похожим на яд бледной поганки. Весьма ядовиты несколько видов паутинников (особенно красивейший и горный), ложный валуй, некоторые мицены, рядовка тигровая, энтолома ядовитая, говорушка наливственная и ряд её сестер.

В случае, если в корзинку попал хороший на вид, но не совсем знакомый гриб, перед тем, как использовать в пищу, его необходимо надёжно определить. К великому сожалению неспециалистов, точно определить гриб только по рисунку нельзя. На иллюстрациях, приводимых в справочниках, невозможно отразить все морфологические признаки и молодых, и зрелых плодовых тел. А для многих грибов характерна ещё и вариабельность признаков, ведь среди представителей одного вида всегда есть свои «блондины» и «брюнеты». К тому же цвета на рисунке зачастую оказываются в той или иной степени искажены при печати. Но главное, что иллюстрация не передаёт запах, текстуру мякоти гриба, его место и время произрастания. По этой причине для правильной идентификации гриба обязательно внимательное прочтение описания.

Определив новый для себя гриб, лучше записать или запомнить его тривиальное (русское) и непременно научное (латинское) названия, чтобы потом не стать жертвой путаницы. В разных частях страны один и тот же вид может иметь разные названия. Иногда одно русское название используется для обозначения нескольких видов грибов. Таких проблем нет с научной латынью. Однако микологи, проводя ревизии, периодически вынуждены вносить изменения в систематику грибов и соответственно менять названия. Поэтому у каждого вида всегда есть одно действующее научное название (основное) и часто несколько устаревших (синонимы).

Для безопасности при сборе дикорастущих съедобных грибов нужно соблюдать следующие правила:

Не собирайте для употребления в пищу незнакомые вам виды грибов, какими бы привлекательными на вид и запах они не были. Если вы решились взять в лесу незнакомый гриб, чтобы дома его идентифицировать, разумно положить его в пакет отдельно от остальных грибов.

Не собирайте грибы в городах, на газонах парков, скверов, в лесах-парках и даже в парках ближайших пригородов Санкт-Петербурга. Не собирайте грибы в лесах, примыкающих к промышленным зонам, а также вблизи дорог и особенно крупных автострад (ближе 500 м). Соединения тяжёлых металлов и другие вредные для здоровья человека вещества могут накапливаться в грибах и вызывать острые отравления у людей. Регулярное употребление таких, на первый взгляд, хороших грибов может приводить к постепенному накоплению в организме вредных веществ и развитию со временем хронических отравлений.

Рискованно собирать грибы по лесным опушкам, вдоль полей, поскольку на сельскохозяйственных угодьях может проводиться обработка пестицидами для уничтожения сорняков, вредных насекомых и возбудителей болезней растений. Для человека почти все пестициды – яды.

Не собирайте старые грибы, у них уже начались процессы саморазложения и гниения, в результате которых образуются ядовитые вещества. Перезревшее плодовое тело (крупное, начавшее размягчаться) даже самого хорошего гриба, например, боровика, может оказаться вредным для здоровья.

Не собирайте сильно зачервивевшие грибы. Личинки грибов и продукты их метаболизма не полезны для человека. Тем более, значительно изъеденные грибы быстро начинают гнить, что ухудшает их вкусовые качества и делает их вредными.

Не уничтожайте грибы, которые вам показались ядовитыми или несъедобными. Тем более, не собирайте и не повреждайте редкие и «краснокнижные» виды. Помните, что все виды грибов играют определённую экологическую роль в природе.

Грибы стоит срезать ножом или аккуратно выкручивать из земли. Оба способа одинаково безопасны для грибницы. Грибницу можно скорее повредить, топчась на одном месте и раскапывая подстилку вокруг найденного гриба. Использование ножа обычно предпочтительнее (особенно при сборе млечников и маслят), поскольку некоторые грибы с полой хрупкой ножкой, растущие во мху, аккуратно выкрутить практически невозможно. Кроме того, благодаря срезанию можно уменьшить количество земли и мусора, попадающего в корзинку. После выкручивания гриба стоит прикрыть землей или опадом образовавшуюся в земле лунку, чтобы предотвратить засыхание нитей мицелия.

Рекомендуется при сборе складывать грибы в жёсткую, проветриваемую тару, лучше всего – в корзины, но подойдут также и вёдра. В полиэтиленовых пакетах грибы мнутятся и ломаются, грибной урожай уплотняется, а температура внутри пакета поднимается. Это приводит к быстрому началу процесса разложения. Использовать пакеты можно только во время непродолжительных прогулок. Длительная транспортировка и хранение грибов в пакетах приводит к их порче – как механической, так и биохимической.

Целесообразно перебрать и почистить грибы в день сбора. При длительном хранении, даже при пониженной температуре некоторые микроорганизмы и личинки насекомых продолжают развиваться.

При покупке грибов на рынке, стоит также ориентироваться на приведённые выше правила. Покупать следует только свежие непорезанные грибы. Только в этом случае можно лично убедиться в том, что среди них нет ядовитых или старых. К сожалению, в любом случае останется неизвестным, насколько безопасно место сбора грибов.

Опасности при сборе грибов

К основным опасностям, подстерегающим грибника в Ленинградской области, можно отнести зоны радиоактивного заражения, источники химического загрязнения почвы, военные полигоны и гранитные карьеры.

Согласно результатам радиационно-гигиенической паспортизации, почти 83% радиоактивного излучения в Ленинградской области происходит от природных источников. К ним принадлежат, в первую очередь, подземные воды, содержащие повышенные дозы радона, а также урановые месторождения и выходы пород с высокой концентрацией урана. Такое излучение хоть и превышает средние значения, но чаще всего не несёт в себе значимой угрозы здоровью.

Западная часть Ленинградской области, включающая территории Кингисеппского, Волосовского и частично Лужского, Ломоносовского и Гатчинского районов, подверглась загрязнению радиоактивными осадками после аварии на Чернобыльской АЭС. Ряд населённых пунктов Волосовского, Кингисеппского (например, Котлы, Усть-Луга) и Лужского районов в 1991 г. постановлением правительства РФ были даже отнесены к зонам проживания с льготным социально-экономическим статусом. На сегодняшний день в Ленинградской области насчитывается тридцать семь участков, активно излучающих радиацию. Семьдесят процентов из этих радиоактивных очагов приходятся на Гатчину и Сосновый бор.

В 2004 г. был проведён радиационно-гигиенический анализ экологической ситуации в районах Ленинградской области, пострадавших вследствие аварии на Чернобыльской АЭС. В результате только 6 проб почвы из 210 показали превышение нормы содержания цезия-137. Следовательно, экологическая ситуация в западных районах области хотя и не идеальная, но серьёзной опасности для жизни и здоровья человека там нет. Этот вывод в целом был подтверждён в 2008 г. результатами исследования грибов, которые обладают удивительной способностью впитывать все тяжёлые металлы и радиоактивные вещества из почвы.

В среднем было зафиксировано превышение содержания радионуклидов всего на 1,4%, что совсем немного. Однако существенное превышение нормы содержания цезия-137 в грибах было обнаружено в нескольких посёлках Кингисеппского района. При допустимом уровне удельной активности цезия в свежих грибах 500 Бк/кг были зафиксированы превышающие норму значения от 547 Бк/кг до 1390 Бк/кг (посёлок Тарайка). Период полураспада цезия составляет тридцать лет, то есть абсолютно безопасное с радиационно-гигиенической точки зрения употребление грибов в пищу из окрестностей Тарайки будет возможно только приблизительно через полвека.

Источником опасного излучения может являться радиоактивный мусор. Примером такого мусора в Ленинградской области служат заброшенные подземные ракетные шахты в посёлке Лебяжье (Ломо-

новоский р-н), где из-за стронция в двадцать раз превышены нормы радиационного излучения.

Считается, что при вымачивании грибов содержание цезия уменьшается на 30%, при отваривании – на 90%. Для варки необходимо использовать солевой раствор в концентрации тридцать граммов соли на литр воды. Через каждые двадцать минут раствор нужно менять. Кипятить грибы необходимо около часа, дважды промывая их и меняя раствор. Вывести стронций такие процедуры не могут.

В Ленинградской области за счет выбросов промышленных объектов, автотранспорта и размещений бытовых и промышленных отходов происходит химическое загрязнение почв. В пятёрку наиболее потенциально загрязнённых районов входят Выборгский, Всеволожский, Кингисеппский, Тихвинский и Сланцевский. Наибольшее загрязнение, естественно, приходится на почвы крупных населённых пунктов, городов и прилегающих территорий. Сильнее всего тяжёлыми металлами загрязнены почвы Выборга и Гатчины. Потенциально в зону высокого риска входят Тихвин, Пикалево и Всеволожск.

На территории Ленинградской области присутствует большое количество мусорных полигонов и свалок как санкционированных, так и нет. Самое неблагоприятное место в этом плане – окрестности посёлка Сертолово.

С 60-х годов прошлого века под Колпино работает полигон для захоронения высокотоксичных отходов химического производства «Красный Бор». Он был создан в зоне мощных залежей кембрийской глины. Предполагалось, что глина послужит надёжным барьером, препятствующим выходу опасных веществ за пределы полигона. Однако следы некоторых веществ со временем стали обнаруживаться на соседних полях и в водоёмах.

В Ленинградской области существует несколько военных полигонов и стрельбищ разного назначения и степени использования. Нередко такие полигоны привлекают грибников относительно малым количеством конкурентов. Ряд полигонов плохо огорожен и охраняется только со стороны «официального» въезда. Зачастую на лесных дорогах, ведущих на стрельбище, не стоит никаких опознавательных знаков. Следует быть внимательным и обращать внимание на такие признаки полигона, как вышки, следы от тяжёлой техники, особенно гусеничной, траншеи и окопы, ростовые мишени, брошенная старая военная техника, колючая проволока, осколки и неразорвавшиеся мины и снаряды. Если вы не местный житель и не располагаете «секретной» информацией о графике мероприятий на полигоне, лучше держаться от таких мест подальше.

Теоретически угрозу могут представлять места ожесточённых боёв, проходивших в период Великой Отечественной войны. Наиболее известное такое место находится возле посёлка Синявино в Кировском районе. Грибы здесь можно встретить любые, но высока и вероятность ненароком наткнуться на неразорвавшиеся боеприпасы.

В районе поселка Кузнечное (Приозерский район) и поселка Гаврилово (Выборгский район) разрабатываются несколько гранитных карьеров. Горную породу добывают с помощью взрывных работ, проводимых почти ежедневно – обычно в середине дня. Пролетая в нескольких сотнях метрах от карьеров, можно видеть свежие куски горной породы, случайно вылетевшие за пределы карьера в результате подрыва массива. О начале серии взрывов предупреждает специальный звуковой сигнал. Помимо опасности, исходящей от разлетающихся камней, взрывы поднимают в воздух тонны пыли. Но более серьёзный источник вредной пыли – миллионы тонн отсеков (отходов щебеночного производства). Таким образом, сбор грибов в непосредственной близости от карьеров и дробильно-сортировочного завода может оказаться небезопасным и небезвредным.

В разгар грибного сезона спасателям не раз приходится бродить по лесам Ленобласти в поисках заблудившихся грибников. Чтобы не портить себе и своим близким нервную систему, отправляясь в лес, особенно в отдалённые и незнакомые вам места, стоит следовать несложным советам. Главное правило – указать родственникам как можно точнее место, куда вы идёте. Заряжайте мобильный телефон перед выходом из дома, ведь связь иногда работает и в диких местах. Неплохо обзавестись навигатором. Одеваться нужно ярко – так спасателям будет проще отыскать человека. Внимательно изучите ориентиры рядом с лесом: дороги, поселки, реки, линии электропередач. Опытному путешественнику поможет традиционный комплект, состоящий из карты местности и обычного компаса.

Если вы все-таки заблудились, главное – не паниковать. Первое, что надо сделать – внимательно прислушаться. При полной тишине на ровной местности шум поезда слышен на расстоянии до 10 км, гудок электрички – 7 км, выстрел из охотничьего ружья – 2–5 км, лай собак – 2–3 км, шум машины, едущей по шоссе – 2 км, по грунтовой дороге – 1 км. Неровности рельефа, шум от дождя и ветра могут уменьшать слышимость.

Общие правила хранения, переработки и употребления грибов

Свежие сырые грибы желательно хранить в холодильнике не более суток. За это время необходимо приготовить из них готовое блюдо, провести предварительную обработку или заготовить впрок тем или иным способом. Очищенные, особенно промытые грибы сразу же следует подвергнуть окончательной обработке. Грибные блюда лучше употреблять в день приготовления, хранить их в холодильнике желательно также не более суток.

Грибы могут быть использованы в свежем виде: в супах, жареными, тушёными, в соусах и т.д. (Не надо путать свежие грибы с сырыми.) Заготавливают грибы путём соления, маринования, сушки и заморозки. Свежесобранные грибы проще всего отварить в течение пяти-десяти минут. Условно съедобные грибы и грибы, в качестве которых есть

сомнения, варят подольше, а отвар сливают. Отваренные грибы можно заготовить впрок или использовать во вторых блюдах. Их можно жарить, хотя при отваривании в бульон уйдёт часть грибного аромата и жаркое из отваренных грибов уступает жаркому из свежих. В последнее время популярность приобрело замораживание грибов. Для такой заготовки грибы либо предварительно отваривают, либо замораживают сухими, даже не споласкивая.

Грибы – «тяжёлая» пища, поэтому употреблять грибы стоит в умеренных количествах, особенно детям и людям с больным желудком, печенью и сердцем. Никогда не объедайтесь грибами, чтобы не столкнуться с отравлениями и нарушениями деятельности желудочно-кишечного тракта. Кроме того, у некоторых людей существует индивидуальная непереносимость отдельных видов грибов. Надо знать свой организм и, почувствовав неприятные ощущения однажды, не повторять совершённых ошибок.

Пищевая, диетическая и лекарственная ценность грибов

Из нескольких тысяч видов макромицетов известно несколько сотен съедобных и примерно столько же ядовитых. О съедобности большинства видов грибникам мало что известно. В целом грибы – продукт, богатый белками. В сухой массе грибов около 20–30 % чистого белка, т.е. больше, чем в большинстве растительных продуктов. В то же время белки и полисахариды, содержащиеся в них, плохо перевариваются, поэтому грибы на порядок менее калорийны, чем мясо. Эта комбинация свойств ставит грибы по питательной ценности между мясом и овощами и определяет им важное место в ряде диет. В грибах содержатся жиры, минеральные вещества, витамины и микроэлементы – железо, кальций, цинк, йод, калий, фосфор. Но наиболее любимы грибы всё-таки не за их уникальные биохимические характеристики, а за отличные, весьма своеобразные вкусовые качества, которые вносят разнообразие в наше меню.

В зависимости от вкусовых качеств и пищевой ценности съедобные грибы принято делить на четыре категории. Однако сразу стоит оговориться, что такое разделение на категории очень условно и субъективно. К примеру, вешенки, которые ранее у нас вовсе не котировались в некоторых регионах, в странах Европы считали одними из лучших грибов. Теперь и в России популярен сбор и искусственное выращивание вешенок, а хозяйкам стали известны рецепты приготовления вкуснейших блюд из этих грибов.

Стоит отметить, что после соответствующих кулинарных манипуляций блюда из некоторые условно съедобных грибов по вкусу не уступают блюдам из грибов съедобных.

В группу условно съедобных попадают виды, которые до обработки ядовиты, горчат либо обладают неприятным запахом. Например, сморчки, строчки, млечники (чёрный груздь, волнушки, горькушки и т.д.), горькие виды сыроежек. Употреблять их в пищу можно только после обработки определёнными способами. Для выведения или разложения токсичных

веществ из сморчков и сыроежек достаточно пятиминутного отваривания и сливания отвара. Для строчков необходимо двадцатиминутное отваривание, которое не всегда гарантирует их полную безопасность, поэтому процедуру лучше повторить. Для устранения ядов и горечи из млечников более всего подходит вымачивание в течение полутора-двух суток в подсоленной воде с регулярной сменой воды. Можно также отварить млечники в течение десяти-пятнадцати минут, а потом слить отвар.

Несъедобные грибы обычно не ядовиты, но употребление их в пищу нецелесообразно или даже невозможно из-за их плохих механических качеств (плотной, жёсткой, иногда сухой консистенции) или скверных вкусовых качеств, которые не улучшаются при кулинарной обработке.

В последнюю группу помещают ядовитые грибы, которые вовсе нельзя употреблять в пищу. Хотя есть виды, традиционно относящиеся к ядовитым, из которых сложными манипуляциями можно вывести яды, превратив их в съедобные. К существованию ядовитых грибов необходимо относиться серьёзно. Грибные токсины обладают различным действием на организм человека, проявляющимся в разное время после попадания в желудок. Особенно коварен токсин паутинника оранжево-красного, приводящий к серьёзным нарушениям в работе почек и нервной системы, первые симптомы отравления которым проявляются лишь через несколько дней.

Особую категорию составляют лекарственные грибы, целебные свойства которых не зависят от степени их съедобности. Они могут быть как съедобными, так и несъедобными или ядовитыми. Самый простой пример – ядовитый красный мухомор, настой которого используют для лечения суставов. В Ленинградской области обитают десятки видов с описанным лекарственным эффектом, хотя эти свойства у многих грибов ещё попросту не изучены.

Культивирование грибов

Чтобы грибные блюда присутствовали на столе круглый год, грибы искусственно разводят в теплицах, в других специальных помещениях (например, шампиньонницах) или выращивают в специальных резервуарах, стимулируя специальными способами формирование плодовых тел. В промышленных масштабах в России разводят шампиньоны, вешенки, летний и зимний опята и шиитаке. Первыми в нашей стране в XIX веке стали культивировать шампиньоны. По всей видимости, первая шампиньонница появилась именно под Санкт-Петербургом.

Любителям удаётся выращивание грибов на приусадебном участке. Обильный урожай вешенки можно получить, заразив мицелием деревянные колоды. В отношении других грибов, обитающих в почве, на успех стоит надеяться только в том случае, если участок примыкает к лесу или на нём растут лесные деревья (сосны, ели, берёзы или осины), с которыми грибы образуют симбиотическое образование – микоризу. Принеся на свой участок кусочки зрелой шляпки, фрагмент выкопанной грибницы или специально подготовленную суспензию

спор гриба, можно развести белые грибы, подберёзовики, рыжики, сморчки и другие виды.

Сейчас через Интернет можно приобрести мицелий почти трёх десятков видов лесных грибов, включая белый гриб, лисички, маслята. Качество его никем не контролируется. Разведение таких грибов – дело непростое и предполагает подготовку субстрата (почвы, близкой по составу к лесной), постоянное поддержание в течение лета определённой влажности почвы и её удобрение. Однако даже при соблюдении всех технологических условий рассчитывать на большой и стабильный урожай лесных грибов не стоит.

Декоративное значение грибов

Грибы – красивейшие и чрезвычайно необычные создания природы. Вряд ли останутся равнодушными люди, чей взор упал на аппетитного красавца – белого гриба. На фотоконкурсах, посвящённых природе, почти всегда присутствуют коренастые боровички и стройные подосиновики в широкополых шляпах. Не менее красивы и причудливы бывают грибы, не относящиеся к категории съедобных.

А наблюдение мелких грибов под лупой или очень мелких – под микроскопом – это увлекательнейшее занятие. Поэтому объектами фотоохоты очень часто становятся грибы самой разной формы, размера и происхождения.

В Санкт-Петербурге живёт, вероятно, единственный в России высококлассный художник, чьё творчество связано почти исключительно с изображением грибов. Прекрасные рисунки А. Вязьменского пользуются заслуженной популярностью не только в России, но и за рубежом – особенно в США.

Грибы также оставили отпечаток и в петербургской архитектуре. Грибы-барельефы можно встретить на нескольких фасадах домов в центре города.

В последние годы в нескольких магазинах города стали продавать живые декоративные грибы. Для украшения используют, в первую очередь, трутовики с крупными, яркими плодовыми телами, сохраняющимися длительное время – от нескольких месяцев до нескольких лет, например, трутовик лакированный, пикнопорус киноварно-красный и кориолус многоцветный. Такое оригинальное и красивое украшение для дома или рабочего места может прийтись по нраву ценителям изысканного интерьера, которые избалованы обилием разнообразнейших декоративных изделий и материалов, наводнивших магазины в настоящее время.

Не забывают про эстетическое значение грибов и селекционеры. Среди сортов искусственно выращиваемой вешенки есть ярко-розовые и жёлтые.



«Вместе навсегда»
(подосиновик красно-бурый)



Пикнопореллус блестящий



«Грибной букет» (трутовик лакированный)

Декоративное значение
грибов



«Солнце» (вешенка оранжевая)



Слизевик – гемитрихия змеевидная

Охраняемые грибы

Всего в Красную книгу природы Ленинградской области (т.2, «Растения и грибы», 2000) вписан 151 вид грибов (включая слизевики) и 49 видов лишайников (лихенизированных грибов). Организмы, объявленные Правительством Ленинградской области охраняемыми, представляют собой виды, редко встречающиеся, как на территории области, так и в России и в мире в целом.

При оценке видов для занесения в Красную книгу природы учитывались экологические особенности видов и их географическая приуроченность. Так, например, достаточно редкие виды, обитающие в относительно мало освоенных восточных районах области, порой находятся в лучших условиях с точки зрения сохранения, чем более многочисленные, но зато растущие на более населённых и освоенных территориях.

Красная книга природы Ленинградской области является официальным документом, содержащим свод сведений о состоянии, распространении и мерах охраны редких и находящихся под угрозой исчезновения видов (подвидов, популяций) животных, растений и грибов, обитающих (произрастающих) на территории Ленинградской области, а также о состоянии существующих, проектируемых и предлагаемых к проектированию особо охраняемых природных территорий и необходимых мерах по их охране и восстановлению.

Одна из важных задач составления Красной книги – выявление территорий, где встречается наибольшее разнообразие редких и исчезающих видов, для придания этим землям статуса особо охраняемых природных территорий.

Виды грибов, занесённые в областную Красную книгу и обнаруженные на территории, административно подчинённой Санкт-Петербургу,



Плутей ивовый

включены в отдельную Красную книгу природы Санкт-Петербурга (2004). В одном документе оказались объединены редкие виды, обитающие в дикорастущих лесах и на болотах, росчерком пера попавших в городскую черту, и виды, действительно обнаруженные на городских улицах, а также в окруженных жилыми массивами парках и лесопарках.



Мицена синеногая



Паутинник багряный

Изучение грибов

В России, благодаря невысокой плотности населения и умеренной индустриализации, сохраняются огромные территории, занятые лесами и другими естественными экосистемами, где в обилии обитают съедобные грибы. Традиции сбора и употребления грибов в нашей стране имеют солидный возраст и объединяют все слои общества. По этой причине в России существует немало научных организаций, где происходит разностороннее изучение представителей царства Грибы, и разного рода неформальных сообществ, в рамках которых общаются грибники и микологи-любители. Создано несколько мощных грибных сайтов и форумов в Интернете. Наиболее авторитетными из них в настоящий момент являются «Планета грибов» и «Грибы Калужской области».

Наибольшая часть государственных научных и негосударственных любительских микологических организаций и обществ сконцентрирована в Санкт-Петербурге. А в 2011 году было создано первое в стране Санкт-Петербургское микологическое общество (СПбМикО), объединившее и любителей, и профессиональных микологов (см. сайт «Планета грибов» и его форум). Поэтому Петербург по праву может претендовать на звание грибной столицы России.

О принципах группировки видов в данном издании

Виды грибов расположены в данной книге в соответствии с их систематическим положением, то есть, описания близкородственных видов и родов помещены на соседних страницах. В большинстве случаев сходные по внешнему виду и месту произрастания виды оказались расположены в книге рядом. Однако некоторые грибы, как, например, опять оказались разнесены в разные части книги поскольку, несмотря на некоторое сходство формы и экологических особенностей, опять относятся к разным родам и даже разным семействам.

Для удобства поиска перед основной частью книги представлен список описываемых видов грибов с их уменьшенными изображениями (пиктограммами).

Список разбит на части:

- 1 – самые лучшие и наиболее популярные съедобные грибы;
- 2 – хорошие съедобные грибы, собираемые многими грибниками;
- 3 – малоизвестные съедобные и условно съедобные грибы;
- 4 – несъедобные и ядовитые грибы;
- 5 – сильно ядовитые и смертельно опасные грибы.

В конце издания приведены указатели, группирующие виды по разным признакам и позволяющие легко найти, например, виды грибов, образующие плодовые тела в определённое время года, или грибы, пригодные для того или иного вида заготовки. Справочник даёт возможность получить более подробную информацию об уже известном виде гриба. Для этого достаточно найти русское или латинское название вида по указателю, где стоит номер страницы с описанием.

Если в описании вида встречается незнакомый термин, его определение можно найти в *кратком словаре терминов* (стр. 311).

Условные обозначения



– съедобные и условно съедобные грибы



– сильно ядовитые и смертельно опасные грибы



– несъедобные и ядовитые грибы

Способы приготовления и заготовки грибов



– жарить



– солить



– варить



– мариновать



– сушить



– замораживать

ЛУЧШИЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



**Белый
гриб (14)**
Boletus edulis
стр. 70



**Белый гриб
сосновый (15)**
Boletus piniophilus
стр. 72



**Подберёзовик
обыкновенный (23)**
Leccinum scabrum
стр. 88



**Подберёзовик
разноцветный (24)**
Leccinum variicolor
стр. 90



**Подосиновик
красно-бурый (20)**
Leccinum aurantiacum
стр. 82



**Подосиновик
жёлто-бурый (21)**
Leccinum versipelle
стр. 84



**Дубовик
обыкновенный (16)**
Boletus luridus var. *luridus*
стр. 74



**Маслёнок
обыкновенный (27)**
Suillus luteus
стр. 96



**Моховик
жёлто-бурый (28)**
Suillus variegatus
стр. 98



**Польский
гриб (13)**
Boletus badius
стр. 68



**Рыжик
сосновый (93)**
Lactarius deliciosus
стр. 228



**Груздь
белый (97)**
Lactaria resimus
стр. 236

ПОПУЛЯРНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Синяк (19)
*Gyroporus
cyanescens*
стр. 80



**Подберёзовик
болотный (22)**
Leccinum holopus
стр. 86



**Маслёнок
лиственничный (26)**
Suillus grevillei
стр. 94



**Моховик
коричневый (17)**
Boletus ferrugineus
стр. 76



**Лисичка
обыкновенная (5)**
Cantharellus cibarius
стр. 52



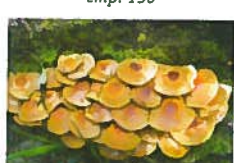
**Вешенка
устричная (54)**
Pleurotus ostreatus
стр. 150



**Опёнок
тёмный (37)**
Armillaria ostoyae
стр. 116



**Опёнок
зимний (41)**
Flammulina velutipes
стр. 124



**Опёнок
летний (77)**
Kuehneromyces mutabilis
стр. 196



**Рядовка
серая (49)**
Tricholoma portentosum
стр. 140



Зеленушка (52)
Tricholoma equestre
var. *equestre*
стр. 146



**Колпак
кольчатый (86)**
Cortinarius caperatus
стр. 214



**Сыроежка
жёлтая (103)**
Russula claroflava
стр. 248



**Сыроежка
сине-жёлтая (104)**
Russula cyanoxantha
стр. 250



**Сыроежка
пищевая (107)**
Russula vesca
стр. 256

ПОПУЛЯРНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



**Шампиньон
обыкновенный (67)**
Agaricus campestris
стр. 176



Козляк (25)
Suillus
bovinus
стр. 92



**Груздь
чёрный (95)**
Lactarius necator
стр. 232



Горькушка (98)
Lactarius
rufus
стр. 238



**Волнушка
розовая (99)**
Lactarius torminosus
стр. 240



Гладыш (100)
Lactarius
trivialis
стр. 242

МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



**Трутовик
серно-жёлтый (1)**
Laetiporus sulphureus
стр. 44



**Трутовик
овечий (2)**
Albatrellus ovinus
стр. 46



Чага (3)
Inonotus
obliquus
стр. 48



Гриб-баран (4)
Grifola
frondosa
стр. 50



**Рамария
жёлтая (11)**
Ramaria flava
стр. 64



**Вороночик
рожковидный (6)**
Craterellus cornucopioides
стр. 54

МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



**Ежовик
коралловидный (7)**
Hericium coraloides
стр. 56



**Ежовик
жёлтый (8)**
Hydnum repandum
стр. 58



**Ежовик
чешуйчатый (9)**
Sarcodon squamosus
стр. 60



**Болетинус
полоножковый (12)**
Boletinus cavipes
стр. 66



Подольшаник (18)
Gyrodont
lividus
стр. 78



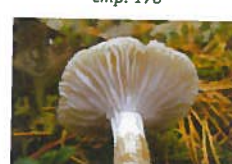
**Шампиньон
лесной (68)**
Agaricus silvaticus
стр. 178



**Мокруха
еловая (32)**
Gomphidius glutinosus
стр. 106



**Гигрофор
поздний (34)**
Hygrophorus hypothecus
стр. 110



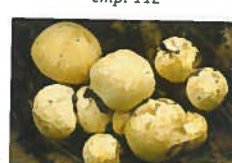
**Гигрофор
оливково-белый (35)**
Hygrophorus olivaceoalbus
стр. 112



**Стробиллурус
съедобный (30)**
Strobilurus esculentus
стр. 102



**Меланолеука
коротконожковая (36)**
Melanoleuca brevipes
стр. 114



**Майский
гриб (38)**
Calocybe gambosa
стр. 118



**Говорушка
серая (39)**
Clitocybe nebularis
стр. 120



**Родоколлибия
масляная (40)**
Rhodocollybia butyracea
стр. 122



**Лаковица
розовая (42)**
Laccaria laccata
стр. 126

**МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И
УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ**



**Рядовка
фиолетовая (46)**
Lepista nuda
стр. 134



**Рядовка
гигантская (47)**
Tricholoma colossus
стр. 136



**Рядовка
землистая (48)**
Tricholoma myomycetes
стр. 138



**Рядовка
красно-жёлтая (51)**
Tricholomopsis rutilans
стр. 144



**Вешенка
поздняя (55)**
Panellus serotinus
стр. 152



**Коллибия
лесолюбивая (56)**
Gymnoporus dryophilus
стр. 154



**Мегаколлибия
широкопластинчатая (57)**
Megacollobyia platyphylla
стр. 156



**Опёнок
луговой (58)**
Marasmius oreades
стр. 158



**Чесночник
обыкновенный (59)**
Mycetinis scorodonius
стр. 160



**Поплавок
жёлто-коричневый (64)**
Amanita fulva
стр. 170



**Плутей
олений (65)**
Pluteus cervinus
стр. 172



**Вольвариелла
слизистоголовая (66)**
Volvariella gloiocephala
стр. 174



**Зонтик
краснеющий (69)**
Chlorophyllum rhacodes
стр. 180



**Феолепиота
золотистая (71)**
Phaeolepiota aurea
стр. 184



**Строфария
сине-зелёная (80)**
Stropharia aeruginosa
стр. 202

**МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И
УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ**



**Навозник
серый (72)**
Coprinopsis atramentaria
стр. 186



**Навозник
белый (73)**
Coprinus comatus
стр. 188



Ивишень (82)
Clitopilus prunulus
стр. 206



**Чешуйчатка
ранняя (74)**
Agrocybe praecox
стр. 190



**Чешуйчатка
обыкновенная (76)**
Pholiota squarrosa
стр. 194



**Энтолома
садовая (83)**
Entoloma clypeatum
стр. 208



**Паутинник
браслетчатый (85)**
Cortinarius armillatus
стр. 212



**Паутинник
жёлтый (87)**
Cortinarius triumphans
стр. 216



**Паутинник
фиолетовый (88)**
Cortinarius violaceus
стр. 218



**Млечник
серо-розовый (94)**
Lactarius helvus
стр. 230



**Груздь
лиловоющий (96)**
Lactarius repraesentaneus
стр. 234



Скрипица (101)
Lactarius vellereus
стр. 244



**Груздь
дубовый (102)**
Lactarius zonarius
стр. 246



**Подгруздок
белый (105)**
Russula delicata
стр. 252



Валуй (106)
Russula foetens
стр. 254

МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



**Порховна
чернеющая (111)**
Bovista nigrescens
стр. 264



**Головач
продолговатый (112)**
Lycoperdon excipuliforme
стр. 266



**Дождевик
шиповатый (113)**
Lycoperdon perlatum
стр. 268



**Дождевик
гигантский (114)**
Calvatia gigantea
стр. 270



**Строчок
обыкновенный (120)**
Gyromitra esculenta
стр. 282



**Строчок
осенний (121)**
Gyromitra infula
стр. 284



**Сморчок
конический (122)**
Morchella conica
стр. 286



**Сморчковая
шапочка (123)**
Verpa bohemica
стр. 288



**Алеврия
оранжевая (119)**
Aleuria aurantia
стр. 280



**Ухо
заячье (125)**
Otidea leporina
стр. 292



**Лопастник
курчавый (124)**
Helvella crispa
стр. 290



**Звездовик
бахромчатый (115)**
Geastrum fimbriatum
стр. 272



**Пецица
каштановая (126)**
Peziza badia
стр. 294



**Саркосцифа
австрийская (127)**
Sarcoscypha austriaca
стр. 296

НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



**Рогатик
язычковый (10)**
Clavariadelphus ligula
стр. 62



**Желчный
гриб (29)**
Tylophilus felleus
стр. 100



**Гигроцибе
попугайская (33)**
Hygrocybe psittacina
стр. 108



**Мицена
колпачковидная (43)**
Mycena galericulata
стр. 128



**Мицена
чистая (44)**
Mycena pura
стр. 130



**Ксеромфалина
колокольчатая (45)**
Xeromphalina campanella
стр. 132



**Строфария
Горнemann (81)**
Stropharia hornemannii
стр. 204



**Энтолома
красивая (84)**
Entoloma nitidum
стр. 210



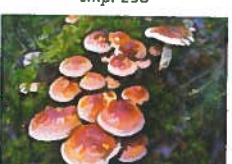
**Бокальчик
гладкий (108)**
Crucibulum laeve
стр. 258



**Вешенка
оранжевая (53)**
Phyllotopsis nidulans
стр. 148



**Чешуйчатка
разрушающая (75)**
Hemiphysalia populnea
стр. 192



**Ложноопёнок
кирпично-красный (79)**
Huholoma lateritium
стр. 200



**Артомицес
крыжковидный (109)**
Arctomyces pyxidatus
стр. 206



**Мутинус
Равенелли (110)**
Mutinus ravenelii
стр. 208

НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



**Калоцера
клейкая (118)**
Calocera viscosa
стр. 278



**Гипокреопсис
лишайниковидный (129)**
Hypocreopsis lichenoides
стр. 300



**Трюфель
олений (130)**
Elaphomyces granulatus
стр. 302



**Дрожалка
листоватая (117)**
Tremella foliacea
стр. 276



**Леоция
студенистая (128)**
Leotia lubrica
стр. 298

СИЛЬНО ЯДОВИТЫЕ И СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНЫЕ ГРИБЫ



**Бледная
поганка (61)**
Amanita phalloides
стр. 164



**Мухомор
пантерный (62)**
Amanita pantherina
стр. 166



**Мухомор
вонючий (63)**
Amanita virosa
стр. 168



**Мухомор
красный (60)**
Amanita muscaria
стр. 162



**Свинуха
тонкая (31)**
Paxillus involutus
стр. 104



**Рядовка
частопластинковая (50)**
Tricholoma stiparophyllum
стр. 142



**Галерина
окаймлённая (89)**
Galerina marginata
стр. 220



**Волоконница
краснеющая (91)**
Inocybe erubescens
стр. 224



**Волоконница землито-
пластинковая (92)**
Inocybe geophylla
стр. 226



**Лепиота
гребенчатая (70)**
Lepiota cristata
стр. 182



**Ложноопёнок
серно-жёлтый (78)**
Hypoloma fasciculare
стр. 198



**Валуй
ложный (90)**
Hebeloma crustuliniforme
стр. 222



**Ложнодождевик
обыкновенный (116)**
Scleroderma citrinum
стр. 274

1. ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЁЛТЫЙ (Летипорус серно-жёлтый, трутовик жёлтый, ведьмина сера)

LAETIPORUS SULPHUREUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот яркий, бросающийся в глаза трутовик растёт в лиственных лесах, на лесных опушках, в парках и садах, на городских улицах. Поселяется этот гриб на мёртвых или старых, ослабленных, поражённых деревьях, чаще на дубах, ивах, ольхе, ясенях, тополях, липах, орехах и каштанах, реже на кленах ясенелистных, грушах и лиственницах. В Ленинградской области встречается местами и в целом довольно редок, тяготеет к Санкт-Петербургу, где растёт и в парках, и прямо во дворах и на улицах города. Обнаруживается с конца мая по начало октября – одиночно и черепитчатыми группами, довольно часто, ежегодно. В отсутствии сильной засухи и жары может расти в течение всего лета.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у трутовика в диаметре 10–15(40) см, толщиной 5–7 см. Молодые шляпки выглядят как каплевидная, наплывовидная жёлтая масса. **Плодовое тело** поначалу чаще копытообразное – боковая, сидячая шляпка, покрытая жёлтым пушком. В юности шляпка консольная, с неровной поверхностью, приросшая боком, округлая, плоская, с толстым овальным краем, позднее – с волнистым или тонким. Сверху она жёлто-оранжевая, оранжевая, розово-оранжевая, жёлто-красная или кирпично-красная, часто с желтоватым краем, снизу тёмно-жёлтая, в старости серно-жёлтая или грязно-белая. Шляпки нередко срастаются основаниями в веерообразное тело весом до 5, а порой – до 10 кг. **Трубочки** мелкие, короткие (2–4 мм длиной), серно-жёлтые или оранжево-жёлтые. **Поры** округлые или зубчатые, мелкие (3–5 на мм), в младенчестве выделяют желтоватые водянистые капли. **Мякоть** в юности мясистая, упругая, сочная, ярко-жёлтая, со специфическим, скорее приятным запахом и кисловатым вкусом, в старости – беловатая, сухая, жёсткая, древеснистая и ломкая, с горьковатым вкусом. **Споровый порошок** бледно-кремовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Многие авторы считают, что сходных с трутовиком серно-жёлтым видов не существует. Однако сросшиеся трутовики по форме напоминают «семейки» несъедобного **климакодона северного** (*Climacodon septentrionalis*) с белыми, желтоватыми и серовато-желтоватыми «шляпками», выцветающими до белёсого и с неприятным запахом. Главное отличие климакодона – частые, тонкие, ломкие, длинные шипы белого цвета. Ещё один относительно похожий вид – **мерипилус гигантский** (*Meripilus giganteus*), который характеризуется жёлто-бурой или коричневатой окраской с отчетливыми полосами по краю, бледно-жёлтыми трубочками и белой мякотью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Трутовик вполне съедобен в молодом возрасте (после отваривания около 45 минут). Нежный и упругий гриб используется в салатах, жареным, солёным и маринованным. Из него готовят фарш для пирожков и яичной запеканки. Чтобы устранить кисловатый привкус, грибы следует запанировать. Для вкуса можно добавить специи. Гриб содержит антибиотические вещества. Считается, что он повышает иммунитет, подавляет рост опухолей.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространен во всем мире, как на равнине, так и в горах на высоте до 1,5 км. Он растет в Западной Европе, на Европейской части России, в Западной Сибири (на лиственницах), на Дальнем Востоке и в Северной Америке. В Германии и некоторых районах Северной Америки гриб называют «древесным цыплёнком» или «грибной курятиной», а блюда из него считают деликатесными. Этот чрезвычайно красивый гриб иногда может вызывать бурую гниль деревьев. Сердцевина стволов, заселенных им, становится коричнево-красной, ломкой, легко крошится, а дерево ломается. Гриб, растущий на хвойных деревьях, иногда рассматривают как самостоятельный вид – **летипорус хвойно-древесный** (*Laetiporus conifericola*), который считается несъедобным и даже слабо ядовитым.



Двойники и родственные виды



Климакодон северный

2. ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ (Альбатреллус овечий, овечий гриб – *Scutiger ovinus*)

ALBATRELLUS OVINUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Альбатреллус овечий встречается на почве в хвойных и смешанных лесах, чаще его можно обнаружить под старыми елями. Вид предпочитает появляться большими группами на полянах, просеках, по обочинам лесных дорог, растёт в местах с хорошо развитым моховым покровом. Плодовые тела нередко плотно прижаты друг другу, иногда они срastaются ножками или краями шляпок. В Ленинградской области весьма распространён, но массово плодоносит далеко не во всех районах. Часто встречается в старых ельниках под Выборгом и Приозерском. Развивается с июля до середины октября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка плотная, мясистая, 5–15 (18) см в диаметре, неправильно округлая, выпуклая с загнутым краем, затем плоская или немного вогнутая, белая, сероватая, светло-жёлтая или серовато-жёлтая, иногда с ярко-жёлтыми пятнами. Поверхность шляпки сухая, у молодых грибов гладкая, позже слабочешуйчатая, растрескивающаяся. **Гименофор** нисходящий на ножку, он представляет собой белые, кремовые или желтоватые трубочки, длиной 0,1–0,2 см, которые при повреждении желтеют. **Ножка** относительно короткая, 3–7 см в длину, толщиной 1–4 см, плотная, сплошная, центральная или эксцентрическая, суженная и немного согнутая в основании, гладкая, чаще белая, но иногда серая или светло-бурая. **Мякоть** плотная, ломкая, белого цвета, при высыхании желтоватая или лимонно-жёлтая, с нейтральным запахом (иногда он бывает немного неприятным, техническим) и вкусом. Старые грибы могут слегка горчить. **Споровый порошок** белый.

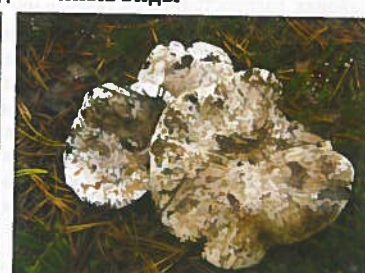
ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Трутовик или альбатреллус сливающийся (*Albatrellus confluens*) имеет розоватые, оранжевые или желтовато-коричневые шляпки, его можно встретить в сосновых борах и в ельниках. Мякоть этого гриба обладает кисловатым вкусом, тем не менее, этот трутовик съедобен. **Альбатреллус краснеющий** (*Albatrellus subrubescens*) тоже произрастает в хвойных лесах, шляпки этого вида оранжевые, желтоватые или светло-коричневые, а трубчатый слой имеет желтоватый или светло-оранжевый оттенок. Мякоть обладает горьким вкусом, в пищу этот гриб употреблять нежелательно. Оба альбатреллуса развиваются в Ленинградской области в августе–октябре, встречаются локально и далеко не во всех районах. **Болеотопсис серый** (*Boletopsis grisea*), произрастающий летом и осенью в сухих сосновых лесах на бедных почвах, считается очень редким видом, но, похоже, в Ленинградской области это не относится. Например, в Выборгском районе этот гриб появляется ежегодно и в довольно большом количестве. Он имеет толстую, мясистую шляпку 6–20 см в диаметре, у молодых грибов она выпуклая, позже становится распростёртой или слабо вдавленной. Окрашена в беловато-сероватый, серый цвет, с возрастом часто покрывается трещинами и темнеет. Трубчатый слой белый, у старых грибов тёмно-серый, мякоть толстая, жёсткая, но легко разламывающаяся, беловатая, при повреждении сереет или принимает серовато-розоватую окраску. Молодые грибы съедобны, но слишком жёсткие.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Трутовик овечий – хороший съедобный гриб, но в пищу желательно употреблять только шляпки молодых грибов после предварительного отваривания. Используется во вторых блюдах, сушёным, солёным и маринованным. Вкусовые качества этого вида неплохие, но плотная жестковатая мякоть альбатреллуса овечьего плохо переваривается организмом, поэтому употребление в пищу слишком большого количества грибов может вызвать расстройство желудка.

ПРИМЕЧАНИЯ. Трутовик овечий распространён в Европейской части России, отмечен также в Сибири и на Дальнем Востоке. Этот гриб произрастает в Северной Америке, Европе и даже в Австралии, но в большинстве стран считается редким видом, это же относится и к двум другим альбатреллусам, упомянутым здесь.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Болеотопсис серый



3. ЧАГА (Трутовик скошенный, берёзовый гриб, чёрный гриб, древесный гриб)



INONOTUS OBLIQUUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Среди большого количества трутовиков, произрастающих в наших лесах, лишь несколько видов считаются съедобными или обладающими целебными свойствами. Один из таких полезных древесных грибов – чага или трутовик скошенный. В Ленинградской области этот вид не редкость, его можно обнаружить в течение всего сезона, преимущественно на ослабленных берёзах, реже на ольхе, осине, рябине, иве.

ОПИСАНИЕ. На первой стадии развития чага – нарост неправильной формы, размером 5–30 см, с бугристой, трещиноватой поверхностью, чёрно-бурого или чёрного цвета. Мякоть у этого образования жёсткая, деревянистая, тёмно-бурая со светлыми прожилками, с нейтральным запахом и кисловатым вяжущим вкусом. После гибели дерева чага уже не растёт, начинается вторая стадия развития: под корой дерева развивается распростёртое **плодовое тело** светло-коричневого или бурого цвета с трубчатым **гименофором**. Трубочки растут под наклоном к стволу, за это трутовик и получил своё название – скошенный. В процессе созревания кора разрушается и после образования и распыления спор гриб темнеет и засыхает.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Многие грибники нередко принимают за чагу другие трутовики, например, **трутовик настоящий** (*Fomes fomentarius*) или **берёзовую губку** (*Piptoporus betulinus*), но эти виды совсем не похожи на ценный лечебный гриб. Чага скорее напоминает просто нарост на стволе дерева (кап), а не гриб. Произрастают в Ленинградской области и другие полезные древесные грибы, сходства с чагой они не имеют, но внимания, безусловно, заслуживают. **Трутовик лакированный** (*Ganoderma lucidum*) у нас редок, он занесен в Красную книгу Ленинградской области. Этот вид можно обнаружить в лесах на побережье Финского залива, где он селится на ольховых или дубовых стволах и пнях. Молодые грибы очень красивы, имеют яркую разноцветную окраску и блестящую поверхность. Гриб активно используется в восточной медицине как противоопухолевое средство, а также при сердечно-сосудистых заболеваниях, аллергиях, для поднятия иммунитета. **Трутовик чешуйчатый** (*Polyporus squamosus*) лечебными свойствами не обладает, но это съедобный и довольно вкусный гриб. Молодые экземпляры годятся для супов и вторых блюд, их можно солить, мариновать, использовать в качестве начинки для пирогов. Встречается на живых и мёртвых лиственных деревьях (ива, липа, вяз), как правило, группами. Плодовые тела имеют крупную, мясистую шляпку, до 10–20(45) см в диаметре, светло-жёлтого, жёлто-коричневого или серовато-жёлтого цвета с крупными тёмными чешуйками. Гименофор белый или кремовый, ножка плотная, обычно эксцентрическая. В Ленинградской области этот вид чаще попадаетеся в южных районах, распространён он также в Петербургских парках.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Считается, что полезными свойствами обладает чага, растущая на берёзах. Сбирать её следует на живых деревьях, лучше это делать весной или поздней осенью, при этом мякоть должна быть плотной, а не рыхлой. Наросты срубают со ствола, нарезают на кусочки и сушат при температуре 40–60 градусов. В медицине препараты из чаги применяются как тонизирующее средство и при заболеваниях желудка. Медицинская промышленность нашей страны выпускает экстракт чаги под названием бефунгин. В некоторых регионах России, например, в Сибири, принято пить чай из чаги.



Двойники и родственные виды



Трутовик лакированный



Трутовик чешуйчатый



4. ГРИБ–БАРАН (Грифола густолиственная, трутовик листоватый – *Polyporus frondosus*) GRIFOLA FRONDOSA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб-баран можно обнаружить в широколиственных и смешанных лесах, а также в парках, где присутствуют старые деревья. В Петербурге и окрестностях он предпочитает появляться у подножья дубов (реже – у кленовых стволов), иногда вырастает рядом с пнями или непосредственно на них. Встречается гриб редко, и найти его можно далеко не каждый год. Плодоносит в августе–октябре. Созревает быстро, но из-за плотной мякоти живет довольно долго, до одного месяца и более.

ОПИСАНИЕ. Это крупный гриб, его размеры варьируются от 20 до 50 см в диаметре. Иногда встречаются и настоящие гиганты, до 80 см в диаметре, весом в 8–10 килограмм. Само плодовое тело состоит из множества мелких (2–5 см) листовидных или языковидных шляпок с неровным, волнистым краем, имеющих серый, коричневый, желто-бурый или почти чёрный цвет. Шляпки, как правило, боковые, плавно переходящие в ножки. Гименофор мелкопористый, часто нисходящий на ножку, белый или бледно-серый. Ножки у гриба небольшие, до 2–4 см в длину. Они, как правило, эксцентрические, волокнистые, светлоокрашенные, срастающиеся в одно общее основание. Мякоть плотная, упругая, но не деревянистая, светлая, с приятным ореховым запахом и немного острым вкусом. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Грибом-бараном в нашей стране нередко именуют еще два вида. Полипорус зонтичный (*Polyporus umbellatus*), также встречающийся у оснований стволов и пней лиственных деревьев (дуба, клена, липы), при внешнем сходстве с грифолой густолиственной имеет более мелкие шляпки, окрашенные в беловатые, сероватые или буроватые тона. Расположены они чаще центрально по отношению к ножке. Иногда этот вид можно обнаружить и на значительном расстоянии от деревьев. Спарассис курчавый (*Sparassis crispa*), больше напоминающий по внешнему виду кочан капусты, предпочитает появляться рядом с хвойными деревьями (сосна). Его проще обнаружить в сухих сосновых борах. Оба этих вида съедобны и отличаются неплохим вкусом, но встречаются в Ленинградской области крайне редко, поэтому собирать их для употребления в пищу не рекомендуется.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб-баран – хороший съедобный гриб, который можно тушить или жарить после предварительного отваривания (10–15 минут). Пригоден он и для сушки. Помимо неплохих вкусовых качеств обладает и замечательными целебными свойствами, широко используется в восточной медицине. Например, в Японии добавки из мейтаке (так в этой стране называют гриб-баран) популярны у людей, борющихся с ожирением. Мейтаке обладает и другими удивительными свойствами: снижает головную боль, устраняет слабость, поднимает иммунитет. Но несмотря на все это, лучше оставить этот гриб в лесу или парке и просто полюбоваться его красотой, ведь он очень редок и занесен в Красные Книжки многих регионов России.

ПРИМЕЧАНИЯ. Несмотря на широкое распространение (Европа, Азия, Северная Америка), этот вид нигде не встречается часто. С древних времён он стоил очень дорого, так, например, в Китае в средние века гриб-баран ценился на вес серебра, и сборщикам приходилось тщательно оберегать места его произрастания. Более того, тайна местонахождения этого гриба в древности зачастую передавалась наследникам на смертном одре. В настоящее время этот вид не без успеха культивируется в некоторых азиатских странах и Северной Америке; благодаря целебным свойствам гриба-барана растет и его популярность в России.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Полипорус зонтичный



Спарассис курчавый



5. ЛИСИЧКА ОБЫКНОВЕННАЯ (Лисичка настоящая, петушок) *CANTHARELLUS CIBARIUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый и любимый многими гриб, произрастающий в лиственных, хвойных, смешанных и широколиственных лесах. Встречается, как правило, большими группами. Обычен на территории Ленинградской области, урожаи наблюдаются ежегодно. Плодоносит с начала июня по ноябрь, наиболее сильные слои отмечаются чаще всего в июле–сентябре. В теплые зимы, при отсутствии сильных морозов и снега, плодовые тела лисичек могут развиваться до января. Вряд ли многие находили эти грибы под Новый год, тем не менее, это не такая уж фантастика. Лисички неприхотливы, неплохо себя чувствуют и в самые жаркие дни, когда в лесу отсутствуют какие-либо другие съедобные грибы. Проливные дожди и слабые заморозки им тоже не помеха.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 2–6 (10) см в диаметре, желтая или оранжево-желтая, в сухую погоду иногда сильно выцветающая, выпуклая в молодом возрасте, затем плоская или воронковидная, часто неправильной формы. **Спороносный слой** (гименофор) складчатый, желтоватый. **Ножка** одного цвета со шляпкой, плотная, сплошная, иногда в ней присутствуют полости, 2–8 см длиной и 0,8–3 см толщиной. **Мякоть** плотная, резинистая, желтая или желтовато-белая, с приятным сладковатым фруктовым запахом и немного острым вкусом. **Споровый порошок** желтый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Лисичка обыкновенная имеет сходство со съедобной, но невкусной **ложной лисичкой** (*Hygrophoropsis aurantiaca*), которая отличается ярко-оранжевой шляпкой правильной формы и значительно более «резиновой», чем у лисички обыкновенной, мякотью. Произрастает ложная лисичка в хвойных и смешанных лесах в июле–октябре, наиболее активный рост этого вида наблюдается нередко одновременно с массовым появлением белых грибов или подосиновиков. Неопытные грибники иногда принимают за лисичку **ежовик желтый** (*Hydnum repandum*) и **ежовик желто-красный** (*Hydnum rufescens*), но под шляпкой у этих грибов находятся не складки, а шипики. Впрочем, ошибка в данном случае не страшна, ежовики съедобны и обладают неплохим вкусом. Некоторые специалисты выделяют светлоокрашенную разновидность лисички обыкновенной – **лисичку бледную** (*Cantharellus pallens*). Она произрастает в хвойных, лиственных и смешанных лесах, но встречается значительно реже. Отличается бледноокрашенными, практически белыми плодовыми телами, что никоим образом не отражается на вкусовых качествах этой разновидности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Лисичка обыкновенная – хороший съедобный гриб, пригодный для всех видов кулинарной обработки. К тому же она крайне редко бывает червивой, но все-таки во влажную погоду или, наоборот, в засуху это иногда случается. Чаще используется в жареном виде или в супах. Не стоит замораживать сырые грибы, при последующей разморозке у них может появиться неприятный горьковатый привкус. Лисичка богата витаминами и микроэлементами, но из-за плотной мякоти трудно переваривается организмом, поэтому не следует употреблять в пищу слишком большое количество этих грибов.

ПРИМЕЧАНИЯ. Развиваются они медленно, так, первые июньские кнопочки могут превратиться во взрослые экземпляры лишь спустя месяц. Любят лисички не только у нас, с удовольствием собирают их и во многих европейских странах. А кое-где, например, в Швеции и Финляндии это, пожалуй, один из немногих грибов, который можно встретить в продаже на рынках. И стоят они там, надо сказать, дороже многих экзотических фруктов. В странах центральной и южной Европы лисички тоже уважают, но здесь они встречаются реже, чем во многих областях России или в той же Финляндии.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ложная лисичка



Лисичка бледная



6. ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ (Кратереллус рожковидный, вороночник серый, трубогриб рожковидный – *Cantharellus cornucopioides*) *CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот не очень приметный гриб обитает во влажных лиственных и смешанных лесах на глинистой или известковой почве. Предпочитает открытые, светлые места, канавы, обочины тропинок и дорог. На территории Ленинградской области встречается не очень часто, но появляется ежегодно с начала августа по середину октября, в отдельные годы – двумя слоями. Наиболее крупные скопления отмечены на зеленомошных полянах в старых и средневозрастных ельниках с примесью сосны и берёзы.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–9 см диаметром, тонкокожисто-мясистая, волокнистая, образует глубокую воронку или трубку сначала чёрно-бурого или чёрно-коричневого цвета, в зрелости – тёмно-серого или чёрного. Край шляпки волнистый отёрнутый, разорванный, иногда лопастной, поверхность мелко-чешуйчатая. Нижняя сторона шляпки в юности гладкая, затем бугорчатая или слабо морщинистая, словно примятая, сероватая или серовато-бурая, в зрелости с белым налётом от созревших спор. Псевдопластинки, свойственные лисичкам, у вороночника отсутствуют. **Ножка** длиной 5–10 см и диаметром 8–20 мм, трубчатая, полая (углубление шляпки переходит в полость ножки), жёсткая, зауженная к основанию, одного цвета со шляпкой. **Мякоть** очень тонкая, хрупкая, плёнчатая, в раннем возрасте тёмно-серая, серо-чёрная или чёрно-коричневая в зрелости. Запах и вкус приятные или почти отсутствуют, при термической обработке усиливаются. **Споровый порошок** от почти белого до чёрного цвета. Иногда встречаются светло-жёлтые экземпляры, которые ранее выделяли в отдельный вид – вороночник Конрада (*Craterellus konradii*).

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Этот гриб легко опознать из-за чашевидной формы, тёмной окраски и привычке расти скученными группами. Имеет сходство с **лисичкой серой** (*Cantharellus cinereus*), которая отличается серой и буро-чёрной расцветкой и на нижней стороне шляпки имеет отчетливые низбегающие жилки (пластинки). В меньшей степени гриб похож на **лисичку ворончатую** или **трубовидную** (*Craterellus tubaeformis*), которая имеет коричневую, жёлто-коричневую и оливково-бурую шляпку, в юности куполообразную или ровную, становящуюся воронковидной лишь с возрастом. Псевдопластинки у этого вида сморщенные, иногда поперечные, голубовато-серые или пепельные. Другой родственный вид – **вороночник извилистый** (*Craterellus sinuosus*). Это довольно редкий съедобный вид, имеющий плодовое тело с жёлто-оранжевым отливом и более расчленённой шляпкой. Растёт пучками в лиственных лесах на кислых почвах. Все виды-двойники не ядовиты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Это съедобный гриб, но невысокого качества. Рекомендуется собирать лишь молодые шляпки. Он не требует предварительной обработки, более пригоден для сушки, хотя его употребляют и в свежем виде. При варке гриб становится чёрным. Свежие грибы обычно жарят, тушат и готовят из них супы. Сушёные кратереллусы идут в супы и соусы – обычно в виде грибного порошка.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён – произрастает в Евразии (от Атлантики до Тихого океана) и Северной Америке, встречается и в тропиках. В России обнаружен в Европейской части, на Северном Кавказе, в Западной Сибири и на Дальнем Востоке. В Западной Европе нередко растёт всю зиму, считается деликатесным грибом. Особенно высоко ценят его немцы, чехи и финны. В Германии этот гриб называют «труба мертвых», а в Финляндии – «тёмная труба» или «чёрный рожок». У нас его ошибочно называют **серой лисичкой**, хотя это разные виды.



Двойники и родственные виды



Вороночник извилистый



Лисичка ворончатая



7. ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ (Гериций коралло- видный, гериций ветвистый – *Hericium ramosum*)



HERICIUM CORALLOIDES

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Грибы из рода гериций (*Hericium*) имеют коралловидные или лопастные плодовые тела с шиповидным гименофором, произрастают они, как правило, на пнях и валежной древесине, окрашены в беловатые или желтоватые тона. Ежовик коралловидный, пожалуй, является самым известным представителем этого рода из встречающихся в лесах Ленинградской области. Этот гриб редок, и хоть найден он во всех районах области, обнаружить его можно далеко не каждый год. Произрастает с июля до конца октября в лесах разного типа, плодоносит одиночно или небольшими группами на гниющей древесине лиственных пород (берёзы, осины, ольхи), предпочитает влажные места.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело ежовика коралловидного древовидно-разветвлённое, кустистое, напоминающее коралл, размером 5–25(40) см, мясистое, белое, желтоватое или слегка розоватое, с возрастом буреющее. Поверхность покрыта тонкими, очень хрупкими, но достаточно длинными (до 1,5–2 см) шипами, срастающимися группами на концах веточек. Шипы могут быть ровными или слегка изогнутыми. Главные ветви обычно не превышают 1 см в толщину, они прямые и полностью покрыты мелкими шипиками.

Мякоть коралловидного ежовика белая, упругая, губчатая или резиновая, с приятным грибным запахом. С возрастом становится жестковатой. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похожий ежовик (гериций) альпийский (*Hericium alpestre*) предпочитает древесину хвойных пород. Этот вид считается еще более редким, в России встречается преимущественно в южных регионах, например, на Северном Кавказе и Дальнем Востоке.

Ежовик усиковый (*H. cirrhatum*), занесённый в Красную книгу Ленинградской области, обитает на пнях и сухостойных стволах лиственных деревьев (берёза, осина). Он имеет крупные, мясистые, шляпкообразные плодовые тела до 15 см в длину, обычно черепитчато расположенные и часто срастающиеся. Поверхность шляпок неровная, шероховатая, гименофор состоит из частых шипиков до 1,5 см в длину. Окраска молодых грибов беловатая, с возрастом становится желтоватой, кремовой или охряной. Встретить этот гриб можно с конца июня до октября.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Ежовики коралловидный и усиковый считаются съедобными грибами, к тому же в молодом возрасте они обладают неплохим вкусом. Эти грибы можно жарить и тушить. Но, думается, из-за редкости гораздо лучше оставить их в лесу и просто полюбоваться этими удивительными созданиями природы.

ПРИМЕЧАНИЕ. Ежовик коралловидный занесён в Красную книгу России. Но, по мнению ряда авторов, в охране этот вид не нуждается, так как во многих регионах нашей страны он обычен и встречается достаточно часто, в отличие от родственного ежовика альпийского. Но называть ежовик коралловидный часто встречающимся в Ленинградской области видом никак нельзя, попадает он не чаще, а быть может даже реже, чем ежовик усиковый.

В наших лесах произрастает немало красивых грибов. У каждого грибника в этом плане наверняка есть свои фавориты: кому-то очень привлекательными кажутся яркие красные мухоморы или разноцветные рамарии, кто-то восторгается грибами-зонтиками или феолепидиотами, а для кого-то не может быть ничего симпатичнее боровика или подосиновика. Но, безусловно, коралловидный ежовик вряд ли кого-то может оставить равнодушным, удивительный по красоте гриб!



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ежовик усиковый



8. ЕЖОВИК ЖЁЛТЫЙ (Ежовик выемчатый, гиднум распутившийся) *HYDNUM REPANDUM*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обычный для Ленинградской области вид, встречающийся ежегодно в лиственных, смешанных и хвойных лесах. Плодоносит, как правило, группами, нередко образует ряды или «ведьмины кольца». Предпочитает хорошо развитый моховой покров, но встретить жёлтый ежовик можно и на подстилке из листового опада, и в траве. Первые грибы появляются в июле–августе, но массовое плодоношение наблюдается в сентябре–октябре. При отсутствии снега и сильных заморозков ежовики могут развиваться до декабря, низкие температуры для них не страшны.

ОПИСАНИЕ. Гриб имеет **шляпку** 3–12(15) см в диаметре, выпуклую, выпукло-вогнутую, затем плоскую, с вогнутой серединой, часто с волнистыми краями, сухую, бархатистую, по цвету от светло-жёлтой, палевой, розовато-жёлтой до рыжевато-оранжевой. При неблагоприятных погодных условиях она выцветает, становится совсем светлой. Встречаются и экземпляры-альбиносы с практически белыми шляпками. **Гименофор** у ежовиков состоит не из пластинок или трубочек, а из довольно густых и длинных (до 6–8 мм) шипиков. Они ломкие, легко осыпаящиеся, одного цвета со шляпкой или немного светлее. **Ножка** относительно короткая, 2–8 см в длину, толщиной 1–2,5 см, центральная или эксцентрическая, плотная, гладкая, несколько светлее шляпки или белая. **Мякоть** плотная, ломкая, с возрастом становится пробковидной, белая или желтоватая, с приятным или нейтральным запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Ближайший родственник этого вида – **ежовик красно-жёлтый** (*Hydnium rufescens*). Он тоже широко распространён в нашем регионе, встречается в смешанных и хвойных лесах, возможно, даже чаще, чем ежовик жёлтый. Отличается мелкими размерами, шляпки грибов редко достигают 5–7 см в диаметре. Окрашен более ярко, чем жёлтый ежовик, нередко встречаются экземпляры с жёлто-оранжевой или оранжево-красноватой окраской. Произрастает в одно время со своим братом, но первые плодовые тела ежовика красно-жёлтый могут появиться уже в первой половине июля, что для жёлтого ежовика нетипично. Большинство грибников эти два вида не различают, что, впрочем, не представляет никакой опасности, они оба съедобны. Путают ежовики и с лисичками, сверху они действительно бывают очень похожи, но обратная сторона шляпки позволяет вынести окончательный вердикт, что за гриб перед вами: у лисички там будут складки, а у ежовиков шипики.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобность жёлтого ежовика не вызывает сомнений, он используется во вторых блюдах после отваривания, иногда его солят и сушат. Неприятного вкуса или запаха он не имеет, к тому же мякоть ежовиков сильно не уваривается. Единственная проблема – шипики, которые, будучи очень ломкими, могут засорить все остальные грибы в корзине, а в варёном виде выглядят не слишком эстетично, чем-то напоминая маленьких личинок насекомых, плавающих в грибном бульоне. Поэтому при сборе ежовиков гименофор лучше удалять или собирать грибы в отдельную тару. В Ленинградской области ежовик жёлтый популярностью не пользуется, его собирают редко, а ведь и вкус имеет неплохой, и по консистенции этот гриб очень похож на те же лисички.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ареал распространения ежовика жёлтого достаточно велик, в России он встречается в большинстве областей Европейской части, в Сибири, на Дальнем Востоке. Обычен этот вид и в Европе, от Скандинавии до Средиземного моря. В южной Европе этот гриб очень ценят, так, например, в Италии его собирают с большим удовольствием, чем подосиновики или подберёзовики.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ежовик красно-жёлтый



9. ЕЖОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (Колчак, ястреб) *SARCODON SQUAMOSUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Наряду с трубчатыми и пластинчатыми грибами в наших лесах произрастает немало видов, у которых под шляпкой имеются не трубочки или пластинки, а шипики. Один из них – ежовик чешуйчатый. Этот гриб распространён в Ленинградской области, но далеко не везде: в лиственном лесу он вам не встретится, зато в сосновых борах на песчаной почве ежовиков каждый год вырастает огромное количество (обычен он в Выборгском, Приозерском, Кингисеппском, Лодейнопольском, Лужском и других районах области, где есть сухие сосняки). Иногда небольшие стайки грибов можно заметить и в смешанном лесу, где присутствуют сосны. Массовое плодоношение вида наблюдается осенью, в сентябре–октябре, но иногда ежовики чешуйчатые начинают расти чуть раньше, во второй половине августа. Поздней осенью грибы развиваются медленно, из-за плотной мякоти портятся довольно долго, поэтому встретить старые экземпляры можно и в ноябре. Так и стоят почерневшие шляпки в лесу, пока их не занесет снегом. Да и перезимовавшие ежовики далеко не редкость, в апреле–мае в борах можно заметить истлевшие, но в той или иной степени сохранившие свою форму грибы.

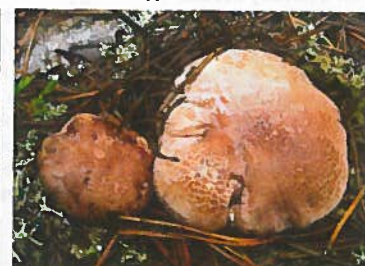
ОПИСАНИЕ. У ежовика чешуйчатого крупная, мясистая **шляпка**, диаметром 6–25(30) см в диаметре, плоско-выпуклая, позднее вогнутая, с загнутым краем, сухая, бархатистая, серо-коричневая, буроватая, с возрастом темнеющая, с толстыми черепитчато расположенными тёмно-бурыми чешуйками. **Гименофор** состоит из длинных (до 1 см и более) ломких шипиков конической формы, нисходящих на ножку. У молодых грибов они светло-серые или серовато-белые, с возрастом темнеют. **Ножка** до 8 см в длину, толщиной 1–3 см, цилиндрическая, гладкая, суженная в основании, сплошная, расположена центрально или эксцентрически, сероватая или буроватая, немного светлее шляпки. **Мякоть** плотная, беловатая, беловато-сероватая, с возрастом становится серо-бурой, с острым или нейтральным вкусом и довольно приятным запахом. Мякоть старых грибов может немного горчить. **Споровый порошок** буроватый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В схожих местах произрастает и **ежовик сизоножковый** (*Sarcodon glaucopus*), но встречается в лесах Ленинградской области этот вид значительно реже. Для него характерна розовато-буроватая окраска шляпки, на которой отсутствуют чешуйки, светлые беловато-сероватые шипики и синее или синевато-зеленоватое основание ножки. Встречается ежовик сизоножковый в августе–октябре, но активный рост он, как правило, и начинает, и заканчивает раньше, чем ежовик чешуйчатый. У **ежовика шероховатого** (*Sarcodon scabrosus*) отличительными признаками являются неровные края шляпок, красно-бурое основание ножки и жгуче-едкий вкус мякоти, из-за которого он считается несъедобным. Съедобный **ежовик пёстрый** (*Sarcodon imbricatus*) внешне очень похож на ежовик чешуйчатый, простые грибники даже вряд ли смогут заметить различия между двумя этими видами. Но если чешуйчатый ежовик любит сосны, то пёстрый предпочитает еловые леса, встретить этот гриб проще именно там.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Ежовик чешуйчатый вполне съедобен после предварительного отваривания, но в пищу желательно употреблять только молодые экземпляры. Их можно жарить, солить, мариновать, очень вкусны молодые ежовики, запеченные в кляре. А вот сушить или замораживать их не стоит. Поздней осенью, в конце октября–ноябре собирать ежовики не рекомендуется, эти грибы могут простоять в лесу уже не одну неделю, утратить свой аромат и приобрести неприятный запах. Надо отметить, что грибники расходятся в оценке вкусовых качеств этих грибов: кому-то они нравятся, у кого-то, напротив, не вызывают никаких положительных эмоций. Как говорится, сколько людей, столько и мнений...



Двойники и родственные виды



Ежовик сизоножковый



10. РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ (Клавариадельфус язычковый, булавица, язычок задний)

CLAVARIADELPHUS LIGULA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт рогатик преимущественно в хвойных лесах под елью и сосной, реже – в лиственных лесах, на опушках, возле древесных стволов и пней, на почве (на погребенных в неё древесных остатках) и подстилке, во мху, в густо опавшей хвое, группами, иногда огромными, состоящими из сотни и более экземпляров.

На территории Ленинградской области рогатик язычковый встречается локально, но, как правило, чрезвычайно массово – огромными скоплениями. Обнаружен в Курортном районе Санкт-Петербурга, в Выборгском, Приозерском и других районах. Плодоношение наблюдается с конца июля по ноябрь (с наиболее активным ростом в октябре).

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело не имеет ни шляпки, ни ножки. Оно вертикальное булавовидное, плоско-булавовидное или языковидное от 5 до 8 (и даже 12) см в высоту. Бывает, что несколько плодовых тел прижаты друг к другу на одной опоре или спарены. Округлая или уплощенная «головка» в диаметре 0,5–3 см, заметно сужается к основанию – до 3–5 мм.

Плодовое тело гладкое, затем неровное, продольно морщинистое, внутри полое, с ворсисто-войлочным основанием. В юности оно кремовое или желтоватое, потом охристо-жёлтое или жёлто-оранжевое, позже жёлто-коричневое или коричневатое, с фиолетово-коричневым оттенком. Этот оттенок более отчётливо виден у основания гриба. Кожица в раннем возрасте гладкая, позже бугорчатая, морщинистая, часто продолговато-бороздчатая.

Мякоть беловатая, губчатая, мягкая, нежная, в раннем возрасте эластичная, позже сухая и ломкая, с заметным фиолетовым оттенком на изломе.

Ощутимого запаха и вкуса нет, иногда вкус горьковатый. **Споровый порошок** кремовый, светло-жёлтый или белый. Рогатик язычковый имеет длинные цилиндрические споры, отличающиеся от спор грибов других видов.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Рогатик язычковый имеет значительное сходство с **рогатиком пестиковым** (*Clavariadelphus pistillaris*), который заметно крупнее, больше похож на пестик и растёт в лиственных и смешанных лесах единично и небольшими группами. Этот вид включен в Красную книгу Ленинградской области.

Гораздо меньше рогатик язычковый похож на **рогатик усечённый** (*C. truncatus*) с характерной усечённой вершиной. Последний имеет плодовое тело сверху отчётливо усечённое, до 10 см в диаметре, оранжево- и охряно-жёлтое, кожано-бурое, розоватое или буроватое, мякоть ватообразно-губчатая, беловатая, на срезе буро-фиолетовая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб не ядовитый. По одним данным, часто оказывается горьким и потому несъедобен. По другим источникам, это съедобный гриб низкого качества. Массово нигде не заготавливается.

ПРИМЕЧАНИЯ. Род клавариадельфус (*Clavariadelphus*) в Европе представлен семью видами. Они относительно трудно различимы по внешнему виду, хотя иногда заметно отличаются размером и формой верхушки, зато имеют непохожие места обитания. Рогатик язычковый растёт по всем лесным зонам бывшего СССР, в т.ч. в Беларуси и на европейской территории России. Слово *ligulus* в названии гриба означает «похожий на язык». Рогатик язычковый иногда ошибочно называют **рогатиком усечённым**, хотя это два совсем разных вида.



Двойники и родственные виды



Рогатик пестиковый



11. РАМАРИЯ ЖЁЛТАЯ (Рогатик жёлтый, коралл жёлтый, грибная лапша – *Clavaria flava*)



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт рамария жёлтая на почве в хвойных, реже в смешанных и лиственных лесах, предпочитая зарываться во мхи и лишайники. Иногда образует большие группы, выстроенные рядами и дугами. В Ленинградской области обнаружен точечно (на севере Карельского перешейка и других местах), но местами относительно обычен. Тяготеет к бело- и зеленомошным сосновым и еловым лесам, к местам умеренно увлажнённым и нередко хорошо освещённым. Растёт с середины июля по начало октября.

ОПИСАНИЕ. Кустисто разросшееся, похожее на обломок коралла **плодовое тело** высотой 10–20(30) см, в ширину 5–18(30) см. Вес при наиболее благоприятных условиях роста может достигать 2–3 кг. От толстого основания («ножки») отходят многочисленные, последовательно раздваивающиеся «веточки». Они равной длины, мясистые, цилиндрические или уплощённые, гладкие, с притупленными, неправильно усечёнными или зубчатыми (нередко двойными) концами. В юности «веточки» жёлтые, затем могут быть окрашены в любые оттенки жёлтого цвета: желтоватые, абрикосово-, лимонно-, серно-, грязно-бледно- и серо-желтые, золотисто-охряные или кремоватые, в зрелости – охряные или оранжевые. Ближе к основанию плодовое тело бывает серно-жёлтым. «Ножка» толстая, высотой 2–8 см, в диаметре 4–5 см, сужается книзу. Она плотная, белая, беловатая или одноцветная с ветвями, т.е. желтоватая. Может быть покрыта красноватыми пятнами разной величины, иногда темнеет или краснеет при надавливании. **Мякоть** белая, грязно-белая или желтоватая, в «ножке» словно бы мраморная, на изломе цвет не меняет или становится красновато-бурой. Водянистая, с приятным, слегка травянистым запахом, в юности хрупкая, мягкая, с приятным или пресным вкусом, с возрастом начинает горчить и становится резинистой. **Споровый порошок** беловатый, кремово-желтоватый, охряно-жёлтый или бледно-охряный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Рамария жёлтая очень похожа на другие рамарии (кораллы): например, на съедобную **рамарию золотистую** (*Ramaria aurea*) с более короткими золотисто-жёлтыми веточками, беловатой «ножкой» с бледно-кремовым или беловатым основанием, а также на несъедобную или даже ядовитую **рамарию трёхцветную** или **красивую** (*R. formosa*) с жёлто-охристо-буроватыми веточками, с ярко-розовой в молодости и беловатой в зрелости «ножкой», со слегка горьковатой мякотью. В настоящее время учёные предполагают, что в Ленинградской области массово может расти ещё один вид рамарий – **могучая** или **Ларгента** (*R. largentii*), которая, по всей видимости, несъедобна из-за горечи.

Некоторые неопытные грибники принимают за рамарию жёлтую часто встречающуюся на гнилых пнях и деревьях несъедобную **калоцеру клейкую** (*Calocera viscosa*) с кустисто-разветвлённым плодовым телом. Отростки у неё мелкие, редкие, тонкие, тёмно-жёлтые или оранжевые, мякоть резинистая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Молодые плодовые тела съедобны. Их жарят, варят в супах и солят после 10-минутного отваривания. Старые грибы горчат и не столь приятны на вкус. Некоторые знатоки уверены, что кончики веточек рамарии тоже горчат и их надо удалять. В СССР гриб заготавливался торговой сетью.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе (например, в Финляндии), в Европейской части России (особенно обильен в Карелии), на Кавказе, в Западной Сибири, на Дальнем Востоке и в Северной Америке. На некоторых людей рамария оказывает лёгкое слабительное действие.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рамария золотистая



12. БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ (Маслёнок полоножковый, решетник полоножковый – *Suillus cavipes*)

BOLETINUS CAVIPES

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот вид образует микоризу с лиственницами. В Ленинградской области гриб довольно редок, но есть одно место в Выборгском районе (Линдуловская роща), где болетинусы полоножковые встречаются ежегодно и в большом количестве. Произрастают они в лиственничных посадках, предпочитая появляться под старыми деревьями, плодоносят с июля до середины октября. Появляются, как правило, после обильных дождей, жару и засуху не любят, обнаружить их проще в местах с хорошо развитым моховым покровом. С наступлением первых заморозков обычно заканчивают рост.

ОПИСАНИЕ. Шляпка болетинуса полоножкового 4–8(15) см в диаметре, конусовидная, подушковидная, с возрастом становится плоско-выпуклой, сухая, матовая, приятная на ощупь, желто-коричневая или коричневая, с более темными волокнистыми чешуйками, по краям с долго сохраняющимися остатками частного покрывала. Кожича со шляпки не снимается. **Трубчатый слой** крупнопористый, нисходящий на ножку, бледно-жёлтый или коричневатый у молодых грибов, желтоватый или желтовато-оливковый у зрелых экземпляров. Сами поры угловатые, неровные. **Ножка** 5–8 см в длину, толщиной 0,5–1,5 см, полая, практически всегда одного цвета со шляпкой, с беловатым или светло-жёлтым кольцом, которое по мере роста гриба исчезает. **Мякоть** желтоватая, в ножке коричневатая, со слабым нейтральным запахом. **Споровый порошок** жёлто-бурый или жёлто-оливковый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Некоторые специалисты выделяют светлую форму болетинуса полоножкового (*Boletinus cavipes* f. *aureus*), эта разновидность встречается в тех же местах, отличается ярко-жёлтой, медовой, желтовато-оранжевой шляпкой. По соседству с болетинусом полоножковым произрастает и его близкий родственник – болетинус азиатский (*Boletinus asiaticus*), он тоже образует микоризу с лиственницами. Этот гриб отличает яркая, волокнисто-чешуйчатая шляпка, которая окрашена в красноватые или пурпурные тона. Болетинус азиатский съедобен, но не обладает высокими вкусовыми качествами. Болетинус болотный (*Boletinus paluster* [*Boletus paluster*]) имеет схожую с предыдущим видом окраску, он предпочитает более влажные места. Некоторые специалисты считают болетинусы азиатский и болотный одним видом, а другие микологи относят их даже к разным родам.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Болетинус полоножковый – съедобный гриб, он не обладает каким-то особенным вкусом, но его можно жарить и сушить. Молодые грибы иногда маринуют. Наши грибники болетинусы собирают крайне редко, скорее всего, из-за того, что многие просто не знают об их существовании, да к тому же растут эти интересные грибы уж очень локально. Повышенная червивость отмечается у болетинусов летом, особенно, когда влажно и жарко, осенью качество грибов значительно повышается, червивые экземпляры попадаются относительно редко.

ПРИМЕЧАНИЯ. Значительно чаще болетинусы (и полоножковые, и азиатские) встречаются в азиатской части России, в Сибири и на Дальнем Востоке, там, где лиственничные или смешанные с участием лиственницы леса обычны. Тем не менее, в Линдуловской роще эти грибы отлично прижились, там их найти можно без особого труда. В Европе болетинус полоножковый редок, встречается этот вид далеко не везде. Есть сведения о находках из Скандинавии, Прибалтики, Чехии, Германии и некоторых других стран. Болетинус азиатский в Европе еще более редкий гость, достоверные сведения о находках этого вида имеются лишь в Финляндии. В настоящее время болетинус полоножковый относят к роду масленок (*Suillus*).



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Болетинус азиатский

13. ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

(Моховик каштановый – *Xerocomus badius*)

BOLETUS BADIUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Произрастает в смешанных и хвойных лесах под молодыми деревьями, на подстилке, на песчаных почвах и во мху, у основания деревьев, единично или группами. В Ленинградской области и городских парках растёт почти повсеместно и местами изобильно. На Карельском перешейке растёт преимущественно в лиственных и смешанных с елью лесах, хотя случаются находки и в сосновом бору на песчаной почве возле канав. Плодоносит в июле–октябре (в затяжную тёплую осень – по ноябрь).

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 3–12(20) см, полушаровидная, в зрелости выпуклая или плоско-выпуклая, в старости – плоская, светло-красновато-, шоколадно-, оливково- и тёмно-коричневых тонов (во время дождя – темнее), с ровным, у молодых грибов с подогнутым, у зрелых – с поднятым краем. Кожица гладкая, сухая, бархатистая, в мокрую погоду – блестящая; не снимается. **Трубочки** выемчатые, слабопроросшие или приросшие, округлые или угловатые, разной длины (0,6–2 см), с ребристыми краями, от белых до светло-жёлтых в юности, затем жёлто-зеленые или желтовато-оливковые. Поры от мелких до широких, одноцветные, угловатые. При надавливании на гименофор появляются синеватые, сине-зелёные или бурые пятна. **Ножка** высотой 3–14 см и толщиной 0,8–4 см, плотная, цилиндрическая, с заострённым основанием или клубневидная, волокнистая или гладкая, сплошная, светло-бурая, желтовато-бурая или коричневая (светлее шляпки), сверху и у основания более светлая (желтоватая, белая или палевая), без сетчатого рисунка, но продольно-штриховатая – с полосами цвета шляпки. При надавливании синее, затем бурее. **Мякоть** плотная, мясистая, с приятным фруктовым или грибным запахом и сладковатым вкусом, беловатая или светло-жёлтая, под кожей шляпки коричневая, на срезе слегка синее, затем бурее, а потом опять белеет. В юности очень твёрдая, затем мягчает. **Споровый порошок** оливково-коричневый, коричнево-зеленоватый или оливково-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Неопытные грибники иногда путают его с **белым грибом** (*Boletus edulis*), хотя отличия очевидны – у белого гриба бочковидная, более светлая ножка, выпуклая сеточка на ножке, мякоть не синее. По сходным признакам польский гриб отличается от несъедобного **желчного гриба** (*Tylopilus felleus*). Понятно, больше польский гриб похож на те виды из рода **Болет** (*Boletus*), которые обычно называют моховиками (*Xerocomus*). **Моховик пёстрый** (*B. chrysenteron*) имеет растрескивающуюся с возрастом желтовато-коричневую шляпку, у которой обнажается красно-розовая ткань. У **моховика коричневого** (*B. ferrugineus*) жёлто-, красновато- или тёмно-коричневая шляпка (в трещинах видна сухая беловато-жёлтая ткань), с пунктированной, волокнисто-хлопьевидной, мучнистой, беловато-желтоватой, жёлтой, затем темнеющей ножкой, с нежной красной или грубой светло-коричневой сеткой поверху и розовато-коричневой в основании. Шляпка **моховика зелёного** (*B. subtomentosus*) золотисто-коричневая или буровато-зеленоватая, трескается, обнажая светло-жёлтую ткань; трубчатый слой золотисто-коричневый или желтовато-зеленоватый; ножка светлее шляпки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Популярный и вкусный съедобный гриб. Используется разнообразно: свежим (в супах и жарком после 15-минутного отваривания), солёным и маринованным, сушёным (обретает приятный светло-жёлтый цвет) и замороженным. При приготовлении сине-голубая окраска мякоти исчезает.

ПРИМЕЧАНИЯ. Встречается в Северной Америке и Австралии, но более обычен в Европе, в России (почти повсеместно, где есть подходящие леса, но на востоке – реже), на Кавказе, в Средней Азии и Монголии. Своё русское название этот вид получил из-за некогда массового экспорта гриба из Польши в Западную Европу. Его польское название – панский гриб.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Моховик пёстрый



14. БЕЛЫЙ ГРИБ (Еловик, боровик, коровка, коровятник, медвежник) *BOLETUS EDULIS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Белый гриб – главный трубчатый гриб русского леса. По мнению большинства грибников, он самый красивый, вкусный и престижный. Его излюбленные места обитания – еловые и светлые елово- или сосново-берёзовые леса. Растёт также в парках, лесопарках и садах, у тропинок и заброшенных дорог, на опушках, по откосам канав и окопов, иногда в зарослях кустарника, после засухи – во мху вдоль болот, но не в сырых местах. В Ленинградской области растёт повсеместно, встречается ежегодно, одиночно и группами. Плодоносит с середины июня по середину октября, хотя чаще сроки плодоношения более сжаты. Периоды, когда белые грибы появляются в разных типах леса, часто не совпадают.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 10–20(30) см, в юности полушаровидная, затем подушковидная, в старости распростёрто-выпуклая, распростёртая или вдавленная, гладкая, иногда чуть бархатистая, в сухую погоду иногда морщинистая, чаще матовая, но в дождь блестящая, немного слизистая. Край шляпки кожистый, нередко остроугольный. Цвет зависит от времени года, влажности и температуры, а также от пород деревьев, рядом с которыми растёт: серо-охряный, каштановый, светло- или тёмно-коричневый, светлее к краю. Может покрыться разноцветными или белыми размытыми пятнами, а поздней осенью выцветать до беловатого или зеленоватого цвета. **Трубчатый слой** мелкопористый, из свободных, глубоко выемчатых или приросших к ножке трубочек длиной до 4 см. В юности он белый, затем жёлтый, в старости жёлто-зеленый или оливково-жёлтый. **Ножка** в длину до 10(20) см, в толщину 4–10 см, в юности толстая, клубневидная, в зрелости удлиняется, оставаясь расширенной у основания, крепкая, цельная, гладкая, иногда морщинистая, белая, охряная или коричневатая, со светлым сетчатым рисунком, более выраженным в верхней части. **Мякоть** мясистая, плотная, белая, с приятным грибным запахом или почти без запаха и со сладковатым вкусом, который многие называют ореховым. Цвет на изломе не меняет, при обработке не темнеет. **Споровый порошок** оливковый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похож на подберёзовик обыкновенный (*Leccinum scabrum*), но отличается от него по цвету трубчатого слоя, более мощной конституции и по узору на ножке. Похож также на несъедобный желчный гриб (*Tylopilus felleus*), но у последнего мякоть горького вкуса и более заметен узор на ножке. Ближайший родственник белого гриба – **белый гриб дубовый** (*Boletus reticulatus*), который растёт под дубами и некоторыми другими широколиственными породами. У него шляпка слабо-бархатистая, кофейная, коричневатая, серовато-бурая, кожисто-коричневая, охристая, иногда с более светлыми пятнами, в зрелости покрывается трещинами, иногда с характерным сетчатым рисунком, со светло-ореховой ножкой, которая покрыта белой или буроватой сеточкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Считается одним из самых качественных (вкусных и питательных) грибов. Варят из них превосходные ароматные супы со светлым, прозрачным бульоном, жарят, сушат, замораживают, солят и маринуют. При правильной сушке мякоть остаётся светлой. Свежие блюда можно готовить без предварительного отваривания или отваривать 10 минут. В некоторых странах Европы белый гриб пускают в салаты в сыром виде. С древности славился лечебными свойствами.

ПРИМЕЧАНИЯ. Есть мнение, что постоянные спутники белого гриба – мухомор красный и лисичка настоящая. Однако, мухоморы, как правило, совпадают лишь с поздним слоем белых грибов, а лисички могут игнорировать, например, сентябрьский слой. Белый гриб распространён широко: северная половина Европейской части России, Кавказ, Сибирь и Дальний Восток. До недавнего времени выделяли две формы белых грибов – березовую и еловую, которые теперь упразднены.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Белый гриб дубовый



15. БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ (Боровик, сосновик – *Boletus pinicola*, *Boletus fusco-rubra*) *BOLETUS PINIOPHILUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот любимый всеми красивый и мясистый гриб предпочитает песчаные почвы. Растет почти исключительно под соснами в борах и в смешанных с сосной лесах во мху или траве. Считается, что у боровиков наблюдается два основных «слоя»: первый – в июне, и затем второй, более обильный – осенью. Слои боровиков могут случаться и в июле, и в августе, и в октябре при двух условиях: достаток (но не переизбыток) тепла и влаги. В Ленинградской области белый гриб сосновый тяготеет к районам с обширными борами, в т.ч. к Выборгскому, Приозерскому, Всеволожскому, Лодейнопольскому и Лужскому. Может расти с середины мая по начало ноября – единично и группами, порой большими. Чаще всего боровики массово растут в августе–сентябре.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у боровика в диаметре 10–20 см. Она очень мясистая, в юности полусферическая, в зрелости – выпуклая, иногда с бугорчатой поверхностью, в старости – подушковидная. Кожица гладкая или бархатистая, в дождь выглядит слегка клейкой. Край нередко светлее середины, иногда он покрыт легким серебристым «пушком». Цвет шляпки – бордовый, оливково-коричневый, каштаново-бурый, шоколадный и темно-красно-коричневый, порой с сизоватым оттенком. Молодые грибы, выросшие подо мхом, могут быть бледно окрашенными, нередко с красивым мраморным рисунком. **Трубчатый слой** в юности белый, с возрастом постепенно темнеет до желтовато-оливкового. Трубочки длиной до 4 см – тонкие и длинные. **Ножка** у боровика в длину 7–12 см, толстая, очень плотная, булабовидная, у основания имеет сильное утолщение; белая, розоватая, желто-розоватая или рыжевато-коричневая, покрыта заметным красноватым или желто-коричневым сетчатым рисунком. **Мякоть** плотная, белая, под кожицей шляпки и ножки красноватая, на изломе цвета не меняет, имеет приятный вкус и островатый запах сырого картофеля. **Споровый порошок** желто-зеленоватый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Белый гриб иногда путают с другими представителями рода Болет (*Boletus*), но он отличается красно-коричневой или шоколадной шляпкой и местом произрастания. Некоторые авторы описывали **красно-бурую форму боровика** (*Boletus pinophilus f. fuscoruber*), имеющую толстую, красно-коричневатую ножку. Выделяют также **раннюю форму боровика** (*B. edulis f. praesox*) с крупно-сетчатой желтоватой, тускло-кирпичной, бордовой с желтыми пятнами шляпкой и коренастой ножкой с сетчатым красно-коричневым рисунком. Растёт она точно, исключительно в светлых и сухих борах. В последнее время выделен в самостоятельный вид другой **сосновый белый гриб** (*Boletus pinicola*), который растёт в южных районах, не только под сосной, но и под елью и лиственными деревьями. Различить эти виды без специальных методов исследования почти невозможно, но простому грибнику и не нужно, поскольку все белые грибы хороши на вкус и не имеют ядовитых двойников.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Боровик – съедобный, деликатесный гриб. Он считается одним из самых качественных по вкусу и питательности грибов, хотя и несколько уступает белому грибу – менее ароматный и более жесткий (особенно в ножке). Из него варят супы с прозрачным бульоном, жарят, сушат, морозят, солят и маринуют. Боровик можно готовить без предварительного отваривания или отваривать 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе, в северной половине Европейской части России, на Урале, в Северном Кавказе и в Западной Сибири. Гриб очень часто поражают личинки насекомых, в неблагоприятную погоду – даже в юном возрасте. Иногда боровик очень капризен и отказывается расти при малейшем ухудшении погоды, но порой его не может остановить ни сильная засуха, ни половодье, ни ночные заморозки.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ранняя форма боровика



16. ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (Дубовик оливково-бурый, подорешник, поддубник) *BOLETUS LURIDUS* VAR. *LURIDUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Теплолюбивый вид, который можно обнаружить в широколиственных (дубовых) или смешанных лесах. Образует микоризу со многими древесными породами, чаще появляясь под дубами и липами, реже – рядом с берёзами и лещиной. По Ленинградской области, судя по всему, проходит северная граница распространения этого вида. В пригородных парках и лесах с участием широколиственных пород на юге и юго-западе области (Волосовский, Лужский, Сланцевский районы) дубовик обычен, севернее Санкт-Петербурга встречается значительно реже. Плодоносит в июне–сентябре, наиболее активно развивается в июле–августе. Не брезгует жаркой и засушливой погодой, нередко именно в это время наблюдаются серьёзные урожаи дубовиков. Предпочитает появляться на хорошо прогреваемых полянах или по обочинам лесных дорог.

ОПИСАНИЕ. По фактуре дубовик обыкновенный напоминает белый гриб, но попадаются экземпляры, схожие с подберёзовиками и моховиками. Шляпка 5–15(20) см в диаметре, полушаровидная, сухая, бархатистая, во влажную погоду может быть слегка клейкой. Очень вариабельна по окраске: желтоватая, оливково-бурая, у молодых грибов иногда светло-серая. Гименофор мелкопористый, жёлто-оливковый, с возрастом становится оранжевым, красноватым, грязно-оливковым. При надавливании синеет. Ножка 5–10(20) см в длину, 1,5–5 см в диаметре, чаще утолщенная, булавовидная, желтоватая, оранжевая, красноватая, как правило, с сетчатым красно-бурым рисунком. Мякоть гриба плотная, желтоватая, в основании ножки часто с красноватым оттенком и нередко жёсткая, деревянистая или волокнистая. На срезе быстро синеет, потом буреет, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Дубовик обыкновенный схож с некоторыми другими представителями рода *Boletus*, но подавляющее большинство этих грибов у нас, в Ленинградской области, встречается редко или отсутствует. Дубовик крапчатый (*Boletus erythropus* var. *erythropus*) отличается более тёмной, бархатистой, коричневой или каштаново-коричневой шляпкой и отсутствием сеточки на ножке. Вместо неё у этого вида имеются лишь красноватые точки или крапинки. В Ленинградской области известны единичные находки этого съедобного вида (Приозерский район). Сатанинский гриб (*Boletus satanas*), также имеющий некоторое сходство с дубовиком обыкновенным, предпочитает известковые почвы. Он образует микоризу с дубом, буком, грабом, каштаном и другими породами деревьев. В сыром виде ядовит, но после отваривания вполне съедобен. В Ленинградской области не найден, хотя в соседней Эстонии встречается. Дубовик красноголовый (*Boletus luridus* var. *rubriceps*) встречается в тех же местах, что и дубовик обыкновенный, но значительно реже. Для этой разновидности характерна красноватая или розоватая окраска шляпки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Дубовик обыкновенный – хороший съедобный гриб, который используется во вторых блюдах, маринованным и сушеным. Ножки зрелых грибов жёсткие и невкусные. В европейских справочниках о грибах говорится о том, что употребление в пищу дубовиков не совместимо с алкогольными напитками, хотя есть сомнения в справедливости этой информации.

ПРИМЕЧАНИЯ. Июльская жара в наших краях, как правило, приводит к исчезновению благородных съедобных грибов (белых, подосиновиков, подберёзовиков), дубовикам же она, похоже, только в радость, а один непродолжительный ливень может послужить сигналом для начала активного роста грибов. Правда найти чистый дубовик в это время бывает довольно сложно. Дубовик обыкновенный распространён по всему земному шару, он произрастает в Европе, Азии, Северной Африке, Северной Америке и даже в Австралии. В России отмечен на Северном Кавказе, в центральных районах Европейской части, в Южной Сибири и на Дальнем Востоке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Дубовик крапчатый



Дубовик красноголовый



17. **МОХОВИК КОРИЧНЕВЫЙ** (Болет ржавый, моховик каштановый – *Xerocomus ferrugineus*, *Boletus spadiceus*)
BOLETUS FERRUGINEUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт чаще в хвойных, реже в лиственных и смешанных лесах, вокруг древесных корней, на песчаных почвах, во мху или перегное, вдоль тропинок и насыпей. В Ленинградской области растёт с середины июня по начало ноября, встречается не очень часто, местами, но ежегодно, одиночно и небольшими группами.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–10(15) см диаметром, подушковидная или выпукло-подушковидная, позже плоско-выпуклая, в центре слегка уплощённая или углублённая, небархатистая, тёмно-оливковая, жёлто-, красновато- или тёмно-коричневая, каштаново-бурая, во влажном состоянии финикового цвета. Поверхность матовая, сухая, с возрастом растрескивается, обнажая сухую беловато-жёлтую ткань. Края тонкие и острые или изогнутые. У молодых грибов имеется желтоватое тонковолокнистое покрытие. **Трубочки** относительно длинные, сначала светло-жёлтые, затем золотисто-, серно- и даже тёмно-жёлтые, позже становятся зеленовато-жёлтыми с коричневатым оттенком, при нажатии синеют. Трубочки у ножки слабо вдавленные, с возрастом становятся прижатыми и выемчатыми. Поры того же цвета или желтовато-охристые, в юности лабиринтно-перекошенные, с возрастом широкие, угловатые, зубчатые, округлые, довольно крупные, при надавливании синеют, потом постепенно коричневеют. **Ножка** 4–9(14) см высотой и 1–3 см толщиной, беловато-желтоватая, жёлтая или бледно-бурая, затем более тёмная с оливковым отливом, с нежной красной или грубой светло-коричневой сеткой поверху, пунктирированная, розовато-коричневая в основании, волокнисто-хлопьевидная (с красновато-бурыми волокнами), мучнистая, цилиндрическая, иногда изогнутая, ровная, около основания вздутая, расширенная, ниже – заострённая. **Мякоть** беловатая или светло-жёлтая, под кожицей шляпки буровато-красноватая, вокруг трубочек и в ножке желтоватая, при разломе синеет или окраску не меняет. У молодых грибов мякоть очень твёрдая, с возрастом становится мягкой и губчатой. Вкус неострый или приятный, запах приятный. **Споровый порошок** бледно- или оливково-коричневый, оливково-бурый или желтоватый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Моховик коричневый похож на **моховик зелёный** (*Boletus subtomentosus*) с желтоватыми трубочками, жёлтой ножкой и неокрасневшей в треснувших местах шляпкой, а также на **моховик красный** (*B. rubellus*) с краснеющим основанием ножки и потрескавшейся шляпкой взрослого плода. Ещё чаще в лесу можно встретить **моховик прибрежный** (*B. ripariellus*) с довольно мелким плодовым телом, с красновато-бордовой или красно-коричневатой мелко-трещеватой шляпкой с проглядывающей в трещинах желтоватой мякотью, с тонкой, изогнутой красноватой ножкой с белым низом, с крупными порами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб съедобен и обладает хорошими вкусовыми качествами. Пригоден для варки, жарки, сушки, маринования и даже засолки. По всем кулинарным параметрам сходен с другими моховиками.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён в Беларуси, Европейской части России и в Западной Европе. Ранее его считали редким видом, но вероятно всего, он не так уж редок, просто его часто принимали за моховик зелёный. Достоверно убедиться, что найден именно моховик зелёный, можно следующим образом: капля водного раствора аммиака, нанесённая на шляпку, окрашивает поверхность в зелёный или голубовато-зелёный цвет, который быстро выцветает. В сырую погоду гриб может покрываться беловатым налётом плесени – микроскопическим грибом апиокрея золотистоспоровая, который заражает и другие шляпочные грибы.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Моховик прибрежный

18. ПОДОЛЬШАНИК (Гиродон сизоватый – *Boletus lividus*) GYRODON LIVIDUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обнаружить гиродон сизоватый можно в светлых листопадных и смешанных лесах во мху, часто во влажных местах, на почве, реже – на старых пнях, но преимущественно под ольхой, с которой он образует микоризу. В Ленинградской области гриб находят в небольшом количестве мест в зарослях ольхи, в придорожных канавах, в густой траве, в сильно затенённых местах. На Карельском перешейке (Всеволожский район Ленинградской области и Курортный район Санкт-Петербурга) растёт с конца июля по первую пятидневку сентября с одним или несколькими короткими, но мощными слоями – ежегодно и порой чрезвычайно массово.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром от 3 до 10 (и даже 20) см, в юности выпуклая, затем плоско-выпуклая, в зрелости плоская, тонкошелковистая или гладкая, неправильно волнистая, с острым краем, бархатистая, сухая, во влажную погоду клейкая, в молодости белая, в центре желтоватая, с тонким, подвернутым в юности краем, затем песочно- и серовато-жёлтая, желтовато-коричневая, в старости ржаво-коричневая. Верхняя поверхность желтеет от прикосновения. Нижняя поверхность губчатая. **Гименофор** нетолстый, состоит из очень коротких трубочек (4–5 мм длиной), в юности с лабиринтообразными, а в зрелости – с неровными, широкими угловатыми порами. Он желтоватый или желтовато-охристый, с возрастом приобретает оранжевый или зеленовато-жёлтый оттенок. При надавливании синее, затем буреет. **Ножка** высотой от 3 до 10 см и толщиной от 0,5 до 2 см, коричневая или одноцветная со шляпкой, наверху более светлая (почти одноцветная со шляпкой или светлее), ровная, у шляпки расширяющаяся, часто изогнутая, мучнистая, с возрастом становится гладкой. **Мякоть** желтоватая, при надавливании или разрезе темнеет, приобретая синеватый оттенок. В ножке плотная, волокнистая, более тёмная или желтоватая, под трубочками жёлтая, в шляпке мягкогубчатая, мясистая. Мякоть без особого вкуса и запаха. **Споровый порошок** охристо-коричневый или охряно-оливковый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гиродон сизоватый имеет некоторое сходство с **синяком** (*Gyroporus cyanescens*), отличающимся желтовато-палевой, бархатистой шляпкой и гораздо более толстой, ломкой, жёлто-охристой ножкой (часто с полостями), со светло-жёлтыми спорами и с очень быстро и ярко синееющей на изломе или срезе мякотью. На Дальнем Востоке и в Северной Америке растёт **гиродон мерулиевидный** (*Gyrodon merulioides*), который образует микоризу с ясенем. У него бурая шляпка, ярко-жёлтый гименофор и бурая войлочная ножка. Еще два слегка похожих на гиродон вида – растущий в сфагнуме **маслёнок болотный** или **желтоватый** (*Suillus flavus*) с более тонкой ножкой со слизистым кольцом, грязно-жёлтой шляпкой с бугорком, с крупными порами и бордуреющей при повреждении мякотью. А также растущий под лиственницами **болетинус полохожковый** (*Boletinus cavipes*) с жёлтой или жёлто-коричневой шляпкой с тёмными волокнистыми чешуйками и остатками покрывала по краю, со светлым кольцом и полую ножкой, которая под кольцом чешуйчатая.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гиродон сизоватый съедобен в молодом возрасте, но не очень вкусен.

ПРИМЕЧАНИЯ. В буквальном переводе латинское слово «гиродон» означает «круглый зубчик». Гриб распространён только в Западной Европе и в Европейской части России, где считается довольно редким грибом. Вид занесён в Красные книги Ленинградской области и Российской Федерации. Всего в роду Гиродон 8 видов, в т.ч. 2 вида встречаются на территории бывшего СССР.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Маслёнок болотный



19. СИНЯК (Болет синеющий, гиропор синеющий –
Boletus cyanescens, *Coelopus cyanescens*)
GYROPORUS CYANESCENS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Синяк образует микоризу с различными древесными породами, предпочитая берёзы, каштаны и дубы. Развивается преимущественно на песчаной почве в лесах, на опушках и луговинах, одиночно или небольшими группами. Распространён на территории Ленинградской области и в пригородах Санкт-Петербурга точечно, но почти во всех районах. Плодовые тела появляются с августа по начало октября (на юге Карельского перешейка) в смешанных лесах с берёзой и осиной с примесью ольхи, черёмухи, рябины, ели и сосны.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–12 (15) см, полушаровидная, в зрелости выпукло-распростёртая, подушковидная и даже плоская, сухая, войлочно-бархатистая, матовая, слабо-бугристая, жёлто-охристая, охряно-буроватая, буровато-желтоватая, оливково- и серо-жёлтая, грязно- и кремово-белая и желтовато-палевая. В старости темнеет до охряно- и серовато-коричневой. Края в юности подогнутые к ножке, затем распростёртые, выглядят волнистыми. Кожица не снимается. Шляпка (как и ножка) синее при любом прикосновении. **Гименофор** белый, затем соломенно-жёлтый и изредка кремово-охристый, при повреждении голубеет. Поры мелкие, округлые, затем овальные. **Трубочки** почти свободные, длиной 3–10 мм. **Ножка** высотой 5–12 см и толщиной 1–3 см, плотная, но ломкая, цилиндрическая или слегка вздутая в средней части, бывает и клубневидной. Вверху ножка тонко-опушённая, ниже – волокнистая или войлочно-бархатистая (коротко опушённая), внутри имеет пустоты (выполненная, затем ячеистая и, наконец, почти полая), одного цвета со шляпкой или светлее её. **Мякоть** толстая, ломкая (хрупкая), белая, беловатая, желтоватая или кремовая, на разрезе быстро и интенсивно синее. Запах грибной, вкус приятный, ореховый, иногда гриб не имеет особого запаха и вкуса. **Споровый порошок** светло-жёлтый, жёлтый или охристый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Синяк похож на столь же редкие в Ленинградской области **гиропорус каштановый** (*Gyroporus castaneus*) со шляпкой красно-бурого цвета, цилиндрической ножкой и мякотью, не меняющей цвет на изломе, и **гиродон сизоватый** или **подольшаник** (*Gyrodon lividus*), который имеет буроватую, более тонкую, отчётливо сужающуюся к основанию ножку, светло-буро-оливковую шляпку, в старости гораздо более широкую и тонкую, жёлтый или серно-жёлтый гименофор. При повреждении он становится зеленовато-серым, мякоть на разрезе синее менее интенсивно. По окраске и форме шляпки и ножки синяк похож на **моховик жёлто-бурый** (*Suillus variegatus*), который отличается оливково-коричневыми порами, отсутствием пустот в ножке и менее интенсивным посинением светло-жёлтой мякоти. Некоторые из вариантов моховика имеют более тёмную шляпку (оранжево-коричневую, порой с оливково-зелёным оттенком) и ножку (коричневую с оливково-зелёным или светло-красным оттенком), однако существуют и светлые (желтовато-охристый и жёлто-светло-буроватый) варианты, внешне весьма похожие на синяк.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Вполне съедобен и даже очень вкусен – особенно шляпка. Малоизвестный съедобный гриб. Используется свежим, сушёным (мякоть темнеет), солёным и маринованным (в маринаде светлеет, особенно при добавлении лимонной кислоты). Некоторые грибники ценят его выше подосиновика.

ПРИМЕЧАНИЯ. Синяк растёт в ряде областей Европейской части России с июля по октябрь, на Кавказе, в Западной Сибири, в Красноярском крае, на Дальнем Востоке, широко распространён во всей умеренной зоне северного полушария (в т.ч. на Украине, в Беларуси, в Западной Европе и Северной Америке), хотя чаще растёт в южных районах. Объявлен редким видом и внесен в Красную книгу РСФСР и Ленинградской области, хотя часть специалистов считают его весьма распространённым грибом.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Каштановик



20. ПОДОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ (Подосиновик осиновый, осиновик красно-бурый или красный, красноголовик, красный гриб, обабок) *LECCINUM AURANTIACUM*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот хорошо заметный в лесу и известный многим грибникам съедобный гриб растёт в светлых лиственных и смешанных лесах, обычно под осинами (тополь дрожащий), реже под другими тополями. Предпочитает лиственное мелколесье и влажные осинники, в траве, на заросших лесных дорогах, под осинами в садах и парках, а также в лесотундре. Распространён и обычен на территории Ленинградской области – во всех её районах. Растёт одиночно и группами, встречается часто, плодоносит ежегодно – со второй декады июня по начало ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 5–10(30) см, хотя обычно она поменьше, чем у подосиновика берёзового. В юности она шаровидная, с примятым (плотно прилегающим к ножке) краем, бархатистая, в зрелости полушаровидная, выпуклая или подушковидная, в старости уплощенная, с выступающей по краям кожицей; мясистая, гладкая, сухая. Шляпка оранжево-красная, оранжево-коричнево-красная, ярко-красная или тёмно-красная, с возрастом немного выцветает, в старости становится буро-красной. **Трубчатый слой** мелкопористый, свободный, в юности белесый или желтовато-белый, в зрелости – сероватый, желтовато-сероватый или серовато-буроватый, губчатый. В октябрьские холода шляпка утолщается, мякоть становится ещё более плотной, а трубчатый слой приобретает специфический жёлто-серый цвет. **Ножка** в длину 8–15(20) см, в толщину 1–3(5) см. Она цилиндрическая, расширенная к основанию, сплошная, легко отделяется от шляпки. Ножка беловатая или беловато-серая с одноцветными продольными хлопьевидными чешуйками, которые с возрастом темнеют, становясь коричневыми и красно-бурыми. Осенью чешуйки красно-бурые от рождения. **Мякоть** плотная, упругая, белая или сероватая, на срезе или изломе сначала краснеет, затем синее, затем зеленеет, буреет или чернеет, но не темнеет так сильно, как у подосиновика берёзового. Она с мягким, приятным вкусом. На сломе и особенно на срезе подосиновик пахнет весьма специфически и, несомненно, приятно. **Споровый порошок** коричневатый или оливковый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Подосиновик красно-бурый имеет некоторое сходство с **подосиновиком жёлто-бурым** (*Leccinum versipelle*) с оранжевой шляпкой и покрытой чёрными чешуйками беловатой или сероватой ножкой, и чрезвычайно похож на **подосиновик сосновый** (*L. vulpinum*). Близкородственные подосиновик сосновый и еловый недавно были объединены в один вид. По месту произрастания к подосиновикам красно-бурому ближе всего **подосиновик белоножковый** (*L. albastipitatum*) – чуть меньшего размера, с белой ножкой и белыми, легко пачкающимися чешуйками и тёмно-оранжевой или светло-красной шляпкой, который растёт в более ранние сроки. Все подосиновики в равной мере съедобны и вкусны. Ядовитых двойников подосиновик красно-бурый не имеет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Подосиновик – вкусный съедобный гриб. Его употребляют в варёном, жареном, маринованном, солёном и сушеном виде. При переработке грибы чернеют, поэтому блюда из них приобретают тёмный цвет. Фанатам нежных маслят подосиновики вряд ли понравятся, но в России немало любителей чуть жестковатой, хрустящей грибной плоти.

ПРИМЕЧАНИЯ. Широко распространён на территории Евразии (в умеренном лесном поясе), в России: Европейская часть (включая Крайний Север), Кавказ, Урал, Западная Сибирь и Дальний Восток. Слово *aurantiacum* в научном названии гриба означает «оранжевый», что не совсем соответствует внешнему виду гриба.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подосиновик белоножковый



Подосиновик сосновый



21. ПОДОСИНОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ

(Подосиновик берёзовый, осиновик жёлто-бурый, обабок разнокожий – *Leccinum festaceoscabrum*, *Boletus versipellis*)

LECCINUM VERSIPELLE

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот гриб растёт в берёзовых и смешанных (с берёзой) лесах, на мелиорированных, поросших берёзой болотах. Именно этот вид подосиновиков лучше других переносит жару и засуху, может расти даже в сильные холода. Чрезвычайно широко распространён и обычен на всей территории Ленинградской области, растёт и на территории Санкт-Петербурга – одиночно и группами, встречается часто и ежегодно. Обнаружен с конца мая (единично) по середину ноября (в очень тёплую осень). Массовый рост возможен с конца июня по конец сентября – с перерывами на жару и засуху.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 5–10(30) см. В юности она почти шаровидная, в зрелости полушаровидная, выпуклая или подушковидная, в старости – плоско-выпуклая, плотная и мясистая. Шляпка сухая, бархатисто-волоконистая, жёлто-оранжевая, ярко-оранжевая, буровато-жёлтая, серо-оранжевая или кирпично-красная, с возрастом заметно выцветает. Прибы с отчетливо серыми шляпками иногда причисляют к особой серой форме. Осенью в бору шляпка иногда покрывается пятнами сероватого, жёлтого, оранжевого и светло-красного цвета. Кожица может нависать над краем шляпки. **Трубчатый слой** мелкопористый, белый, желтоватый или охристо-серый, с возрастом становится сероватым, буроватым или серовато-буроватым. Трубочки выемчатые или свободные; длиной 1–3 см. **Ножка** в длину 8–12(20) см, в толщину 2–5 см. Она клубневидная, позднее – цилиндрическая, равномерно утолщённая к основанию, волокнистая, сплошная, толсто-мясистая, беловатая или сероватая, сплошь покрытая чёрно-бурыми или чёрными щетинистыми чешуйками. **Мякоть** плотная, твёрдая, беловатая, на срезе или разрезе розовеет, затем лиловет, буреет или становится серо-чёрной, а внизу ножки – сине-зеленой; с мягким вкусом и приятным грибным запахом. **Споровый порошок** жёлто-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Подосиновик жёлто-бурый имеет некоторое сходство с **подосиновиком красно-бурым** (*Leccinum aurantiacum*), но лишь при неблагоприятных условиях (в засуху, жару или холода), когда шляпка у того может выцветать и растрескиваться. Иногда напоминает краснокнижный **подосиновик белый** (*L. percanidum*), чья белая шляпка с возрастом может пожелтеть до грязно-жёлтого и жёлто-сероватого оттенка. Для точного определения надо обратить внимание на ножку и место произрастания. Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Подосиновик жёлто-бурый – съедобный, вкусный гриб. Используется, как и все подосиновики, в варёном, жареном, маринованном, солёном и сушёном виде. В процессе переработки гриб чернеет, поэтому блюда из него приобретают темный цвет.

ПРИМЕЧАНИЯ. Широко распространён в северном умеренном поясе Евразии, в т.ч. в Западной Европе, на территории бывшего СССР (Украина, Беларусь, Европейская часть России – от Мурманской до Воронежской области, Кавказ, Западная Сибирь и Дальний Восток, включая Приморский край и Камчатку). Гриб образует микоризу с берёзой. В лесотундре среди берёзового редколесья растёт очень крупный подосиновик с более красной шляпкой, который ранее выделяли в арктический вариант (*L. versipellis* var. *arcticus*). Белая мякоть его на изломе зеленеет, а затем становится черновато-фиолетовой. На первый взгляд, довольно странно называть подосиновиком гриб, растущий исключительно под берёзами, но опытные грибники к таким парадоксам привыкли. Например, белый гриб может как ни в чем не бывало расти не только под берёзой и елью, но и под самыми разными породами деревьев, включая сосну и дуб.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подосиновик белый



22. ПОДБЕРЁЗОВИК БОЛОТНЫЙ (Подберёзовик белый – *Leccinum nucatum*) *LECCINUM HOLOPUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый в Ленинградской области вид, в изобилии встречающийся под берёзами во влажных местах и на сфагновых болотах. Частый гость он и в лиственном мелколесье, значительно реже появляется в сухих сосновых борах, где присутствуют берёзы. Урожай этого вида наблюдается каждый год, особенно активно болотные подберёзовики растут после прошедших дождей и похолодания. Тем не менее, иногда они встречаются и в жаркую, засушливую погоду, когда другим трубчатым грибам для развития не хватает влаги. Плодоносят со второй половины июня до конца октября, но основной период роста приходится на август–сентябрь, в это время болотные подберёзовики, случается, растут сплошным ковром.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–12 см в диаметре, полушаровидная, иногда распростёртая у зрелых экземпляров, белая, серая, кремовая, иногда желтоватая или светло-коричневая, с возрастом нередко с серовато-зеленоватым оттенком, сухая, во влажную погоду немного клейкая. **Трубчатый слой** светлый, беловатый у молодых грибов, с возрастом становится грязно-серым. Поры неровные, угловатые. **Ножка** 6–12(18) см в длину, толщиной 0,8–1,5(2) см, белая или сероватая, волокнистая, покрыта белыми чешуйками, которые при высыхании темнеют и становятся буроватыми. **Мякоть** рыхлая, беловатая, у взрослых грибов водянистая, в основании ножки часто голубовато-зеленоватая, без особого вкуса и запаха. **Споровый порошок** оливково-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Некоторые специалисты делают болотные подберёзовики на несколько форм, но разница между ними несущественна, да и простому грибнику сложно увидеть эти различия невооружённым взглядом. Существует и несколько других видов подберёзовиков, произрастающих в схожих местах, например, **подберёзовик коричневато-серый** (*Leccinum brunneogriseolum*) и **подберёзовик дымчатый** (*Leccinum schistophilum*). Для этих двух видов характерны коричневатые шляпки и более тёмные чешуйки на ножках даже молодых грибов. У *L. schistophilum* шляпки могут быть к тому же дымчато-серыми или серо-чёрными, по размерам эти грибы иногда (но далеко не всегда) оказываются крупнее болотных подберёзовиков.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. По качеству все перечисленные виды приблизительно равны. И хотя во многих справочниках болотные подберёзовики не относят к достойным грибам, это не совсем так. В молодом возрасте они практически ничем не уступают по вкусу своим более крупным и плотным собратьям, их мякоть нежна и приятна на вкус. А вот старые грибы, конечно, уже не представляют интереса, ножки болотных подберёзовиков становятся волокнистыми и жёсткими, а шляпки бывают настолько пропитаны водой, что даже в корзине могут превратиться в «кашу». Молодые болотные подберёзовики пригодны для всех видов кулинарной обработки, чаще их используют во вторых блюдах и маринуют, реже сушат или замораживают. Летом, в жаркую погоду, червивость у этого вида может быть очень высокой, но во второй половине августа или в сентябре набрать чистеньких грибочков с закрытыми шляпками не составит труда.

ПРИМЕЧАНИЯ. Безусловно, с черноголовиками, произрастающими в идентичных местах, болотные подберёзовики соперничать не могут, выбор для грибника тут очевиден. Но в отдельные годы крупные подберёзовики отсутствуют, как класс, а болотные растут на загляденье, выручая тем самым грибников. Болотный подберёзовик произрастает во многих регионах нашей страны, редок или отсутствует он только в южных областях, где нет сырых берёзовых лесов.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подберёзовик коричневато-серый



23. ПОДБЕРЁЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (Берёзовик, бабка, обабок, колосовик, надберёзник, подберёзник) LECCINUM SCABRUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт подберёзовик в берёзовых и смешанных (с берёзой) лесах, под одиночными берёзами в бору, в кустарнике и редколесье (включая тундру), вдоль дорог и канав, в садах и на травянистых городских газонах. Гриб широко распространён и обычен на всей территории Ленинградской области, растёт и на территории Санкт-Петербурга – одиночно и группами, встречается ежегодно. При благоприятных условиях первые подберёзовики появляются в конце мая, а последние старые плодовые тела обнаруживаются в начале ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка достигает в диаметре 10 и даже 20 см. В юности она полушаровидная, в зрелости становится выпуклой или подушковидной, обычно гладкая, сухая, матовая, в дождь слабо клейкая. Шляпка жёлто-бурая, буроватая, серо-коричневая, буро-коричневая, каштаново-коричневая, тёмно-коричневая и чёрно-коричневая, иногда почти белая (с розоватым оттенком) и серая, нередко пятнистая. Кожица со шляпки при кулинарной обработке не удаляется. **Трубочки** в длину до 3 см, у ножки с выемкой или почти свободные. Трубчатый слой в юности мелкопористый, беловатый и сероватый, в зрелости темнеющий до грязно-серого или серо-бурого, нередко с беловатыми пятнами, выпуклый, губчатый, легко отделяющийся от мякоти. **Ножка** у подберёзовика вырастает длиной до 12(20) см, а толщиной до 3–4 см. Она цилиндрическая, слегка утончается к шляпке и порой заметно утолщается к основанию, жёсткая, цельная, беловатая с продольными беловатыми волокнистыми чешуйками, которые с возрастом темнеют до тёмно-серых, бурых, чёрно-бурых и чёрных. **Мякоть** водянистая, в юности плотная, нежная, довольно быстро становится рыхлой, дряблой, а в ножке превращается в жёстко-волокнистую. Мякоть белая или серовато-белая (в основании ножки может быть желтоватой или зеленоватой), не меняет цвет на изломе, имеет слабый приятный грибной запах и вкус. **Споровый порошок** оливково-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Подберёзовик обыкновенный имеет сходство с несъедобным **желчным грибом** (*Tylopilus felleus*), у которого трубчатый слой грязно-розового цвета, сетчатый рисунок на ножке, а мякоть имеет горький вкус. Ядовитые двойники отсутствуют. Различают более десяти видов подберёзовика, включая такие наиболее известные, как черноголовик, болотный, дымчатый и розовеющий. Из них чаще всего можно встретить не самый вкусный **болотный подберёзовик** (*Leccinum holopus*), который лучше собирать в молодом возрасте и, предпочтительно, одни шляпки. Один из наиболее ценных видов – **подберёзовик чёрный** (*Leccinum melaneum*), у которого чёрно-коричневая шляпка с крупными порами, ножка с мелкими чёрно-бурыми чешуйками и белая мякоть, не меняющая цвет на срезе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб съедобен. В юности подберёзовик обыкновенный по вкусовым качествам не уступает белому грибу. Особенно вкусны и питательны грибы-трёхдневки. Используется в свежем виде (в супе и жарком) после отваривания 10–15 минут или без него, а так же сушёным, мороженным, солёным и маринованным. При сушке подберёзовик темнеет, хоть не очень сильно, относясь наряду с подосиновиками к так называемым «чёрным грибам». Сушеные подберёзовики по питательности приравниваются к ржаному хлебу.

ПРИМЕЧАНИЯ. Подберёзовик обыкновенный – один из наиболее распространённых, неприхотливых, но весьма уважаемых трубчатых грибов. Встречается повсеместно в умеренной зоне: Западная Европа, Украина, Азия и Северная Америка. В России растёт в Европейской части, в Сибири и на Дальнем Востоке.



Двойники и родственные виды



Подберёзовик чёрный



24. ПОДБЕРЁЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ (Черноголовик)

LECCINUM VARIICOLOR



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ СБОРА. В Ленинградской области этот вид чаще называют черноголовиком. Произрастает он летом и осенью во влажных берёзовых лесах, на болотах, торфяниках, нередко в компании своего близкого родственника, болотного подберёзовика (*Leccinum holopus*). Обильно плодоносит в августе–сентябре, иногда растёт до середины или конца октября, именно этот вид подберёзовиков в отдельные годы можно встретить даже в заснеженном лесу. Иногда рост черноголовиков наблюдается уже в июне-июле, но раннее появление этого вида, скорее, является исключением, чем правилом.

В лесах под Петербургом это обычный вид, но хорошие урожаи случаются далеко не каждый год. Зато, когда черноголовики в ударе, набрать корзину этих грибов не составит никакого труда, на каждой второй кочке могут торчать красивые мраморные шляпки.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 5–20 см в диаметре, сухая, во влажную погоду клейкая, имеет красивую мраморную бело-серо-чёрную окраску, но может быть и однотонной, чёрной, сероватой или тёмно-коричневой. **Трубчатый слой** мелкопористый, белый, кремовый, сероватый или серо-коричневый. При повреждении может слегка розоветь или приобретать слабую серо-зеленоватую окраску.

Ножка 10–20 см в длину, толщиной до 3 см, цилиндрическая, книзу расширяющаяся, белая, с тёмно-серыми или черноватыми чешуйками, у старых грибов жёсткая, волокнистая. **Мякоть** плотная, у старых грибов рыхлая, водянистая. В шляпке может слегка розоветь, в ножке зеленеет, иногда розовеет, у основания часто имеет сине-зелёный или чернильный оттенок. **Споровый порошок** светло-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Схож со многими другими видами подберёзовиков. От подберёзовика обыкновенного (*Leccinum scabrum*) и подберёзовика чёрного (*Leccinum melaneum*), которые предпочитают сухие смешанные и лиственные леса, отличается главным образом окраской шляпки и приуроченностью к сырым березнякам. Подберёзовик окисляющийся (*Leccinum oxydabile*) на срезе приобретает ярко-розовый оттенок, чем почему-то отпугивает многих грибников. Он чаще попадает в во влажных участках леса, но в самостоятельный вид его выделяют далеко не все специалисты.

Подберёзовик дымчатый (*Leccinum schistophilum*) произрастает в схожих с черноголовиком местах, но этот вид никогда не бывает таким плотным, мясистым. Молодые экземпляры этого вида хороши на вкус, старые обладают рыхлой мякотью и очень часто повреждаются насекомыми. Надо сказать, точное определение подберёзовиков, как и вообще многих представителей рода *Leccinum* – непростая задача даже для учёных, но для среднестатистического грибника этот вопрос не так уж и важен, ведь все эти виды съедобны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Многие грибники именно этот вид выделяют из всех подберёзовиков, произрастающих в наших лесах и ценят его наравне с подосиновиками. К тому же черноголовики предпочитают расти семьями, иногда довольно внушительными и реже, в отличие от других подберёзовиков, бывают червивыми. Используются подберёзовики разноцветные во вторых блюдах, в сушеном и маринованном виде, пригодны для заморозки.

ПРИМЕЧАНИЯ. В России, как и в Европе, подберёзовик разноцветный чаще встречается в северных районах, он не любит жаркую погоду.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подберёзовик дымчатый



25. КОЗЛЯК (Козлёнок, решетник, болотовик –
Ixocomus bovinus, *Mariaella bovina*)
SUILLUS BOVINUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Козляк – едва ли не самый распространенный в наших лесах трубчатый гриб. Встречается он как в сухих хвойных и смешанных лесах, так и в сырых заболоченных участках, но всегда рядом с соснами, с которыми этот вид образует микоризу. Причем, грибы, произрастающие во влажных местах, например, на торфяниках, как правило, крупнее и мясистее тех, что растут в сухих сосновых борах. Плодоносит с августа (в отдельные годы – с июля) по ноябрь, неурожайных сезонов у козляков не бывает, ежегодно в августе – сентябре появляются полчища этих грибов, нередко они срываются ножками по 3–5 штук.

ОПИСАНИЕ. Имеет подушковидную шляпку 2–8(12) см в диаметре, гладкую, которая становится слизистой и липкой во влажную погоду, желтовато-бурую, коричневатую, иногда розоватую или немного красноватую. Кожица, в отличие от большинства маслят, не снимается. **Трубчатый слой** крупнопористый, желтоватый, жёлто-бурый, зеленовато-коричневый или оливковый у взрослых грибов. Сами поры разного размера. **Ножка** короткая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, высотой 2–6 см, толщиной 0,5–1,5 см. Лишь у грибов, растущих в сырых сосняках, она может быть крупнее. **Мякоть** мягкая, у взрослых экземпляров резиновая, желтоватая или бледно-жёлтая, на срезе иногда слегка розовеет или краснеет. **Споровый порошок** жёлто-оливковый или оливково-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Этот вид нередко путают с **моховиком жёлто-бурым** (*Suillus variegatus*), часто произрастающим по соседству, но моховик выглядит более солидно, по фактуре он, скорее, напоминает подосиновик, да и мякоть у него синее на срезе. Моховик жёлто-бурый ценится выше козляка. **Болотный маслёнок** (*Suillus flavidus*), встречающийся в сырых сосновых лесах, имеет желтоватую окраску плодовых тел. На ножке у него присутствует слизистое, клейкое кольцо. Этот вид съедобен, но собирают его редко, уж очень неказистый у болотного масленка внешний вид. **Перечный гриб** (*Chalciporus piperatus*), произрастающий одиночно или небольшими группами в смешанных и хвойных лесах, схож по размерам и внешнему виду с козляком, но он отличается серно-жёлтой мякотью, особенно яркой в основании ножки. Его нечасто употребляют в пищу, но никакой опасности этот вид не представляет, в нем нет ядовитых веществ, он лишь обладает пикантным перечным вкусом, который не всем может прийтись по душе. В любом случае, несколько перечных грибов жаркое не испортят, а, возможно, наоборот, придадут блюду своеобразный аромат. Развивается перечный гриб с июня по ноябрь.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Козляк съедобен, чаще употребляется в свежем виде, иногда его солят или маринуют. В маринаде грибы приобретают необычный лиловый оттенок. Но уважают этот вид далеко не все грибники; дело в том, что козляки активно развиваются в тот момент, когда в лесу есть множество других, более качественных трубчатых грибов, к тому же они очень часто бывают червивыми.

ПРИМЕЧАНИЯ. Козляки встречаются в Европейской части России, на Северном Кавказе, в Сибири и на Урале, но эти грибы предпочитают регионы с более прохладным климатом, поэтому, например, в центральной полосе обильный рост этого вида – не такое уж частое явление, а в некоторых южных регионах он и вовсе может отсутствовать. Следует отметить и дружбу козляка с розовой мокрухой (*Gomphidius roseus*). Очень часто эти два вида можно обнаружить в непосредственной близости друг от друга, иногда они и вовсе срываются ножками. Мокруха розовая съедобна, используется в пищу во вторых блюдах.



Двойники и родственные виды



Перечный гриб



26. МАСЛЁНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ
(Маслёнок элегантный или жёлтый, болет
жёлтый – *Suillus elegans*, *S. flavus*, *Boletus flavus*)
SUILLUS GREVILLEI



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Маслёнок лиственничный образует микоризу с лиственницей и растёт в хвойных и смешанных лесах с разными видами лиственницы, в насаждениях, в садах и парках, рядом с деревьями и на значительном удалении, в траве и на подстилке, предпочитает кислые, богатые почвы. Места обнаружения в Ленинградской области и Санкт-Петербурге локальны. Кроме Линдуловской лиственничной рощи, обитает в ещё нескольких посадках обычно небольшой площади. Южнее Петербурга растёт с середины июня по конец октября (по данным А. Терентьева). На Карельском перешейке нами обнаруживался ежегодно, в один или несколько коротких слоёв с июля по середину октября единично, но чаще группами.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 3–10(15) см. В юности она почковидная, в зрелости плоско-выпуклая или подушковидная, в старости плоско-распростёртая или распростёртая, иногда с волнистым краем. Шляпка клейкая, гладкая, лимонно-жёлтая, ярко-жёлтая, золотисто-жёлтая, желтовато-оранжевая, серо-буро-жёлтая или золотисто-коричневая. Кожица со шляпки снимается с трудом. **Трубчатый слой** мелкопористый, в юности желтоватый, в зрелости жёлто-зеленоватый или оливково-жёлтый, при надавливании буреет или коричневеет. В юности закрыт желтоватой пленкой. Трубочки длиной до 1 см, приросшие к ножке или слегка низбегающие по ней.

Ножка в длину 4,5–8(12) см и в толщину 1–3 см, цилиндрическая, слаба расширяющаяся книзу, иногда изогнутая, сплошная, слаболокнистая, с остатками повисшего белого или желтоватого пленчатого, слизистого кольца, которое быстро исчезает, оставляя след. Выше кольца она гладкая, зернисто-сетчатая, лимонно-жёлтая, ниже слизистая, скользкая, жёлто-красно-коричневая или светлая с красно-бурым чешуйчатым рисунком, от прикосновения буреет.

Мякоть мягкая и нежная, жёлтая или лимонно-жёлтая, под кожицей шляпки буроватая, в ножке – волокнистая. На срезе у молодых грибов цвет она не меняет, а у зрелых – немного розовеет или становится красно-коричневой, потом буреет. **Споровый порошок** охряный или оливково-охристый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Под лиственницами, кроме маслёнка лиственничного, растут еще несколько более редких маслят: **маслёнок Клинтона** (*Suillus clintonianus*), с красно-коричнево-жёлтой или бордовой шляпкой, который многие специалисты считают лишь темно-окрашенной формой маслёнка лиственничного, и **маслёнок серый** (*S. viscidus*) с тусклой бледно-серой, желтоватой, буроватой или серо-коричневой шляпкой, с серыми трубочками, в юности закрытыми белой плёнкой. В Западной Сибири обитает **маслёнок ржаво-красный** (*S. tridentinus*) с густыми волокнистыми чешуйками на шляпке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Маслёнок – съедобный гриб. Используется в супах, жареным, солёным, маринованным (предварительно отваривается 10–15 минут). Рекомендуются предварительно снимать со шляпки клейкую кожицу. На наш взгляд по вкусовым качествам этот гриб существенно хуже маслёнка обыкновенного, вдобавок из-за мягкости плодового тела он плохо переносит транспортировку.

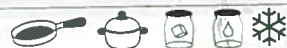
ПРИМЕЧАНИЯ. Маслёнок лиственничный широко распространён в северном умеренном поясе, в т.ч. в Западной Европе, в Беларуси, в Европейской части России, на Урале и Алтае, в Западной и Восточной Сибири (в т.ч. в Якутии), на Дальнем Востоке, в Северной Америке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Маслёнок Клинтона



27. МАСЛЁНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

(Маслёнок жёлтый, настоящий или осенний, маслуха, маслюк, масляк, чалыш)
SUILLUS LUTEUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот замечательный гриб растёт в светлых хвойных, как правило, молодых сосновых лесах и посадках, среди зарослей вереска, очень часто на старых гарях, а также в садах и парках, на песчаной почве, в траве, на опушках, на обочинах дорог. Гриб широко распространён и весьма обычен на территории Ленинградской области. Растёт он с середины мая до конца октября – середины ноября группами (порой очень большими), встречается часто и ежегодно. Массовый рост обычно наблюдается в августе – сентябре.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 3–10(14) см. В юности она округлённо-коническая или полушаровидная, в зрелости выпуклая, плоско-выпуклая или подушковидная, порой бугорчатая с поднятым краем, в старости почти плоская. Шляпка гладкая, слизистая (в сухую погоду блестящая), грязно-жёлтая, серо-розовая, бежевая, бурая, красно-коричневая и каштаново-коричневая, в старости выцветающая до охряно-коричневой и грязно-бурой. Поздней осенью появляются тёмно-коричневые и фиолетово-коричневые формы. Кожица шляпки словно бы смазана маслом – отсюда название гриба. Она легко отделяется от шляпки. **Трубчатый слой** мелкопористый, легко отделяется от мякоти, в юности он светло-желтоватый, в зрелости золотисто-жёлтый и оливково-жёлтый. Трубочки до 1,2 см длиной, приросшие к ножке, покрыты толстой белой пленкой (покрывалом), которая с возрастом желтеет и рвётся, образуя кольцо вокруг ножки. **Ножка** в песке вырастает относительно короткая (от 3 см длиной), во мху намного длиннее – до 7(11) см, а толщиной она 1–3 см. Ножка цилиндрическая, плотная, сплошная, с плёчатим кольцом, сверху беловатым, внизу тёмным, буро-коричневым с фиолетовым оттенком. Над кольцом ножка мучнистая или слегка зернистая, беловатая или жёлтая, под кольцом – волокнистая или гладкая, буроватая. **Мякоть** водянистая, мягкая, мясистая, беловатая или желтоватая, под кожицей – темнее, в ножке – плотная, волокнистая, буроватая, от надавливания цвет не меняет, с чуть кисловатым вкусом и приятным грибным или фруктовым запахом. **Споровый порошок** желтоватый или жёлто-охристый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами маслёнок обыкновенный не имеет. Похожими видами являются **маслёнок летний** (*Suillus granulatus*), который отличается отсутствием кольца на тонкой ножке и менее слизистой шляпкой. Он более редок, тоже растёт под соснами, но чаще в более влажных местах. В меньшей степени похожи на маслёнок обыкновенный **моховик жёлто-бурый** (*S. variegatus*) и **козляк** (*S. bovinus*). Моховик отличается отсутствием кольца на ножке, синеющей на изломе мякотью и грязно-жёлтым или коричневатым трубчатым слоем, а козляк – меньшими размерами, буроватой, кожаной и желтовато-бурой шляпкой, отсутствием кольца, более крупными порами, тонкой ножкой и упругой мякотью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобный гриб, по вкусовым качествам очень близок к белым грибам, а по содержанию жиров и углеводов маслята опережают их. Употребляется в сушёном, свежем, маринованном и солёном виде (с отвариванием 10–15 минут). Перед приготовлением кожицу со шляпки лучше снять, чтобы не портить прозрачный бульон или маринад.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид чрезвычайно широко распространён на земном шаре – встречается в Европе, Северной Африке, Северной и Южной Америке и Австралии. В России встречается почти повсеместно. По своей урожайности в хвойных лесах занимает первое место, но при этом гриб очень часто бывает поражен личинками насекомых. К сожалению, чистка склизкой кожицы – занятие грязное и не очень приятное.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Маслёнок зернистый



28. МОХОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ (Маслёнок жёлто-бурый, моховик болотный – *Ixoscomus variegatus*) *SUILLUS VARIEGATUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Несмотря на то, что этот вид подавляющее число грибников именуют моховиком, относится он к роду маслёнок (*Suillus*). Встречается этот широко распространённый по всей территории Ленинградской области гриб в сосновых и смешанных с участием сосны лесах, именно с этим деревом моховик жёлто-бурый образует микоризу. Обычен он как в сухих борах, так и в сыроватых заболоченных участках леса; нередко встречается в компании козляков. Плодоносит, как правило, большими семьями. Первые экземпляры-разведчики иногда попадают уже в конце июня, но серьезные урожаи наблюдаются в августе–октябре. В некоторых местах эти грибы плодоносят регулярно, в других могут пропустить 1-2 сезона, чтобы потом вырасти в огромном количестве. В отдельные годы моховики жёлто-бурые могут продолжить рост и после довольно серьезных заморозков, тёплой осенью грибники находят эти грибы даже в первой половине ноября.

ОПИСАНИЕ. Имеет мясистую шляпку 5–15 см в диаметре, выпуклую, полушаровидную у молодых экземпляров, распростёртую или плоскую у зрелых, сухую, бархатистую, нередко с бурыми волокнистыми чешуйками, немного слизистую во влажную погоду, тёмно-жёлтую, оранжевую, охряно-бурую, желтовато-песочную. Трубчатый слой приросший, бурый, желтовато-оливковый или табачного цвета, с мелкими округлыми порами, при надавливании синее. Ножка 4–10 см в длину, толщиной 1–2(3) см, ровная, цилиндрическая, иногда немного утолщенная в основании, плотная, серовато-жёлтая, жёлто-коричневая, изредка с красноватым оттенком. Мякоть плотная, с возрастом становится рыхлой, желтоватая, с приятным запахом и вкусом. На срезе и при повреждениях синее, но обычно не очень интенсивно. Споровый порошок охряно-оливковый, оливково-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Наибольшее сходство имеет с маслёнком кедровым (*Suillus plorans*), но этот вид в Ленинградской области не встречается. В наших лесах моховик жёлто-бурый иногда путают со съедобным козляком (*Suillus bovinus*) и моховиком коричневым (*Boletus ferrugineus*), которые тоже предпочитают хвойные леса. Еще один близкий родственник моховика жёлто-бурого – маслёнок серый (*Suillus viscidus* или *S. aeruginascens*), этот вид образует микоризу с лиственницей, поэтому у нас его можно встретить только в городских парках. Там, в лиственничных посадках, маслёнок серый не является редкостью, для него характерна серо-бежевая или серо-коричневая шляпка, иногда с зеленоватым оттенком и пепельно-серый, серовато-коричневый трубчатый слой. В целом, гриб имеет тусклую окраску и выглядит не очень привлекательно, тем не менее, он вполне съедобен, используется во вторых блюдах и в маринованном виде.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Моховик жёлто-бурый – хороший съедобный гриб, многие наши грибники его с удовольствием собирают и используют в пищу в супах и вторых блюдах. Неплох он и в маринаде, отличается пикантным, смолисто-фруктовым вкусом. Но стоит отметить, что есть грибники, которым этот своеобразный вкус категорически не нравится. При жарке и в маринаде моховики сильно темнеют, но это никак не сказывается на вкусовых качествах. Можно моховик жёлто-бурый и замораживать, а вот сушить этот вид, как, впрочем, и все грибы из рода масленок (*Suillus*), не рекомендуется, они очень сильно ссыхаются, и их уже не размочить до нужной консистенции.

ПРИМЕЧАНИЯ. Моховик жёлто-бурый обычен в Европейской части России, встречается он и далеко на север. В регионах с более тёплым климатом встречается реже, в некоторых областях может и вовсе отсутствовать. В Европе редким не считается, хотя в ряде стран произрастает очень локально.



Двойники и родственные виды



Маслёнок серый



29. ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (Горчак, ложный подберёзовик, ложный белый гриб)



TYLOPILUS FELLEUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в относительно влажных хвойных, смешанных с сосной и лиственных лесах, на кислой почве, около пней и стволов, иногда на гнилой древесине и на корневой шейке живых, замшелых деревьев, среди мхов и в черничниках. Образует микоризу с деревьями разных пород. Почти повсеместно распространён на территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге. Встречается группами, часто и ежегодно с конца июня по конец сентября, в том числе в сильную жару и засуху.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 4–10(15) см. В юности она выпуклая или полушаровидная, слабоопушенная с возрастом становится подушковидной и гладкой. Шляпка сухая серо-охряная, желтовато-бурая, светло- или тёмно-бурая или других оттенков коричневого цвета.

Трубчатый слой в юности белый или грязно-белый, с возрастом розовеет, постепенно становясь грязно-розовым. От прикосновения он немного краснеет. Трубочки длиной до 2,5 см, приросшие к ножке. Поры мелкие, округлые или угловатые, гранёные, при надавливании краснеют или буреют.

Ножка в длину 5–10(12,5) см, а толщиной 1–3 см. Она толстая, цилиндрическая или булавовидная, ощутимо расширенная к основанию, волокнистая, под шляпкой сливочно-жёлтая или беловатая, ниже – кремово- и желтовато-охряная, желтоватая и жёлто-коричневая, внизу более тёмная, с ядовито-жёлто- и коричнево-бурым, бурым и тёмно-коричневым сетчатым рисунком или бурыми волокнистыми чешуйками. **Мякоть** мясистая, упругая или мягкая, белая или кремовая, без ощутимого запаха или с неприятным запахом, с горьким вкусом или глущим послевкусием, на срезе слабо краснеет или розовеет. **Споровый порошок** розового или розовато-коричневого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Желчный гриб имеет сходство с **белым грибом** и **подберёзовиком**, иногда растёт в похожих местах. От белого гриба отличается более светлой, сероватой шляпкой и отсутствием приятного грибного запаха. Среди всех популярных трубчатых грибов он выделяется особенным тёмным, сетчатым рисунком на ножке, розоватым трубчатым слоем, розовеющей на срезе мякотью, и, самое главное, горьким, желчным вкусом (для определения можно лизнуть срез мякоти). Отличается и характером произрастания: ни на корневой шейке, ни тем более на пнях белый гриб и подберёзовик не растут. Также желчный гриб слегка напоминает молодые или угнетённые экземпляры более мощного, тоже горького, растущего в лиственных лесах **болета укореняющегося** (*Boletus radicans*). У последнего беловатая, грязно- и коричнево-серая шляпка, лимонно-жёлтый, темнеющий с возрастом гименофор, желтая, внизу коричнево-оливковая ножка, лимонно-жёлтая, синеющая мякоть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб категорически несъедобен из-за горького, очень неприятного вкуса, но к ядовитым его не относят. Всего один попавший на сковородку желчный гриб напрочь загубит всё жаркое. С помощью вываривания не удаётся избавиться от горечи. Трёхдневное вымачивание с регулярной сменой воды способно изгнать горечь, но при этом гриб полностью утрачивает вкус и приобретает кашеобразную консистенцию.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён на земном шаре – на всех континентах, в т.ч. встречается в Европейской части России (от Псковской до Пензенской области) и на Алтае. Вероятно, желчный гриб может быть обнаружен и в других регионах. Гриб практически не заселяется личинками насекомых.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Болет укореняющийся



30. СТРОБИЛЮРУС СЪЕДОБНЫЙ (Стробилиюрус обыкновенный, шишколюб съедобный) *STROBILURUS ESCULENTUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Стробилиюрусы – одни из первых пластинчатых грибов, появляющиеся в наших лесах в конце марта – первой половине апреля, когда там еще полно снега. В это время можно встретить единичные экземпляры или небольшие группы грибов, обильно высыпают стробилиюрусы чуть позже, во второй половине апреля–мае. Развивается стробилиюрус съедобный на погруженных в почву или опад еловых шишках, поэтому встретить его можно в ельниках или смешанных лесах с участием ели. Несмотря на то, что вид по праву считается весенним, заметить его можно не только в это время года: при похолодании обитатели еловых шишек могут появиться и летом, нередко вырастают они и поздней осенью или в начале зимы, в октябре–январе.

ОПИСАНИЕ. Размеры гриба невелики, шляпка 0,8–2(3,5) см в диаметре, у молодых грибов она полушаровидная или выпуклая, с центральным бугорком или без него, с возрастом становится распростертой, нередко с волнистым краем. Окраска очень разнообразна, чаще попадаются буро-коричневые, каштановые, серо-коричневые или охристые экземпляры, но встречаются и стробилиюрусы со шляпками серого, белого или практически чёрного цвета. При этом часто разные по окраске грибы присутствуют в одной «семейке».

Пластины свободные, частые или средней частоты, беловатые или сероватые, с возрастом приобретают желтоватую окраску. **Ножка** тонкая, плотная, хрящеватая, полая внутри, диаметром до 0,3 см и длиной 2–5 см, в основании часто опушенная, с длинным «корнем», который развивается непосредственно из шишки. Окраска беловатая, сероватая, желтоватая, иногда с оранжевым оттенком, верхняя часть ножки, как правило, светлее. **Мякоть** тонкая, белая, в ножке желтоватая, с приятным грибным запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Внешне стробилиюрус съедобный очень похож на еще два вида: **стробилиюрус увенчанный** или **шпагатоногий** (*Strobilurus stephanocystis*) и **стробилиюрус черенковый** (*Strobilurus tenacellus*). Они произрастают в те же сроки, но еловым шишкам предпочитают сосновые, поэтому встречаются в сосновых или смешанных лесах с участием сосны. Шпагатоногий стробилиюрус считается съедобным, черенковый для употребления в пищу не годится.

Существует и еще один вид, произрастающий на еловых шишках, с которым съедобный стробилиюрус можно спутать – это **мицена шишколюбивая** (*Muscena strobilicola*). Она тоже появляется весной (изредка растет и поздней осенью), схожа по размерам и окраске плодовых тел со стробилиюрусами, но шляпка этой мицены имеет полушаровидную или коническую форму, а сам гриб встречается в наших лесах реже и обладает неприятным щелочным запахом. Мицена шишколюбивая **несъедобна**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Обитающий на еловых шишках стробилиюрус вполне съедобен, к тому же обладает неплохим ароматом, но из-за малых размеров вряд ли имеет смысл собирать его. Если же кто-то все-таки захочет попробовать стробилиюрус на вкус (ведь иногда весной в ельниках встречается довольно большое количество этих грибов) и пожарить с картошечкой, собирать стоит только шляпки, ножки у грибов слишком жесткие и в пищу они не годятся.

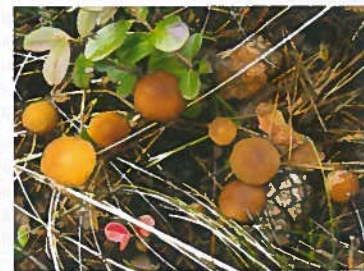
ПРИМЕЧАНИЯ. Этот вид встречается во многих странах Европы. Вероятно, его можно обнаружить и во многих регионах нашей страны.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Мицена шишколюбивая



Стробилиюрус увенчанный



31. СВИНУШКА ТОНКАЯ (Свинуха обыкновенная, свинуха) *PAXILLUS INVOLUTUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт у древесных стволов, под кустами, реже на стволах деревьев и корнях вывороченных ураганом деревьев. Её можно найти во всех типах леса, но чаще – в светлых березняках с влажной почвой. Встречается также у лесных дорог, в огородах, садах и парках, на травянистых газонах. Распространена повсеместно в Ленинградской области и Санкт-Петербурге, растёт ежегодно и массово, чаще группами, а иногда и «ведьмиными кольцами» – с конца мая по начало ноября. Мёртвые экземпляры могут простоять и до декабря.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 3–12(20) см, в юности выпуклая с завернутым войлочным краем, в зрелости – плоская, воронковидно вдавленная, порой неправильной формы. Край шляпки жёлто-буроватый, загнутый вниз, волосистый или прямой рубчатый, часто волнистый. Шляпка мясистая, сухая, слабовойлочная или бархатистая (в сырую погоду – блестящая, липкая), жёлто-коричневая, охряно-коричневая или оливково-коричневая. **Пластинки** у свинухи нисходящие по ножке, довольно частые, толстые, сетчато-разветвлённые, легко отделяющиеся от шляпки, жёлтые, желтовато-буроватые, оливково-охристые или охряно-коричневые (светлее шляпки), с буроватыми пятнами, при надавливании или разрезе коричневеют. **Ножка** длиной 2–6(9) см, толщиной 1–2 см, центральная или слабо эксцентрическая (растёт ближе к краю шляпки), изредка боковая, цилиндрическая, часто суженная книзу, гладкая или с войлочной поверхностью, охряно-оливковая или коричневатая (светлее шляпки). **Мякоть** мясистая, суховатая, плотная (с возрастом становится рыхлой), желтоватая, буроватая или желтовато-коричневатая, на срезе или изломе буреет, с мягким вкусом, без особого запаха или с запахом, напоминающим запах гнилой древесины. **Споровый порошок** буро-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Свинуха тонкая имеет сходство с растущей в хвойных или смешанных лесах **свинухой толстой** (*Tapinella atrotomentosa* [*Paxillus atrotomentosus*]), у которой ножка гораздо толще и имеет чёрную бархатистую поверхность. Двойником свинухи тонкой является **свинуха ольховая** (*P. rubicundulus* [*P. filamentosus*]) с чешуйчато-растрескавшейся желтовато-рыжеватой шляпкой с неправильно-радиальным бурым или коричневым рисунком из вросших или отстающих чешуек. Последний вид растёт под ольхой, реже – под осиной.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Свинуха тонкая – ядовитый гриб, хотя долгое время считался условно съедобным. По поводу съедобности этого гриба дискуссии ведутся уже сорок лет. И сколько бы аргументов ни приводили специалисты, доказывая, что свинуха смертельно опасна, тысячи людей продолжают её есть, однако массовые смертельные случаи не регистрируются. Этот гриб действительно вкусен – особенно в молодом возрасте. Издревле его варили, жарили, делали грибную икру и солили. После ряда лабораторных исследований в 1984 году заготовку свинух в СССР официально запретили. При многократном употреблении гриб образует в организме человека антитела, которые накапливаются и разрушают эритроциты (красные кровяные тела). Нарушается работа печени и особенно почек. Кроме того, считается, что свинуха может в огромных количествах накапливать радиоактивные изотопы цезия и тяжелые металлы. Более того, отмечены случаи, когда после употребления вместе со свинухой алкоголя, возникали крайне неприятные отравления, сопровождавшиеся галлюцинациями.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в северном умеренном поясе – он растёт в Западной Европе, на Украине, в Беларуси и в Северной Америке. В России ареал свинухи тонкой включает Европейскую часть (от Новгородской области до республики Мари-Эл), Кавказ и Западная Сибирь. Свинуха нередко бывает червивой – личинки насекомых не являются показателем съедобности гриба.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Свинуха ольховая



Свинуха толстая



32. МОКРУХА ЕЛОВАЯ (Мокруха клейкая, слизняк) *GOMPHIDIUS GLUTINOSUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт на почве в хвойных и смешанных с елью лесах, во мху, в кустарниках, часто среди вереска и по обочинам лесных дорожек. Обнаружен во всех районах Ленинградской области, встречается ежегодно, не очень часто, единично и группами. Растёт с середины июля по конец октября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 4–10(13) см, плотная, мясистая, в юности полушаровидная или выпуклая, слизистая, с подвёрнутым краем, позднее выпукло-коническая, в зрелости распростёртая, иногда слабо вдавленная в центре, с маленьким бугорком, гладкая, блестящая. Шляпка серая, серовато-синяя, серо-лилово-, серо-фиолетово- или тёмно-коричневая, с фиолетовым оттенком по краю и светлой серединой, в зрелости – со светлым краем, иногда с чёрными пятнами по всей поверхности шляпки. Кожича снимается легко и полностью. В юности край шляпки соединён с ножкой тонкой слизистой бесцветной волокнистой плёнкой – частным покрывалом. В зрелости по краю шляпки и на ножке сохраняются его остатки. **Пластинки** низходящие, дугообразные, разветвлённые, толстые (3–6 мм толщиной) и редкие (8–10 на 1 см), слизистые, в юности беловатые и светло-буроватые, позднее сероватые или серо-коричневые, с беловатым краем, иногда с чёрными пятнами, в старости – пурпурно-бурые, пурпурно-коричневые или почти чёрные. **Ножка** длиной 5–8(12) см и диаметром 1–2,5 см, в молодости толстая, плотная, уплотняющаяся к основанию, цилиндрическая или вздутая, с толстым слизистым кольцом в верхней трети, которое с возрастом исчезает, беловатая или светло-сероватая, внизу лимонно- или ярко-жёлтая, иногда с черноватыми чешуйками. В зрелости часть ножки над кольцом темнеет – до серой или коричневой. Ножка темнеет при надавливании. **Мякоть** упругая или хрупкая, мягкая, белая, реже розоватая в шляпке, вверху ножки бело-сероватая, в середине жёлтая, в основании ярко-жёлтая, в старости сереет. Вкус приятный, пресный, чуть сладковатый или кисловатый. Запах отсутствует или слабый грибной. **Споровый порошок** оливково- и тёмно-пурпурно-бурый, коричневатый, тёмно-коричневый и даже чёрно-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами мокруха еловая не имеет. Похожа лишь на некоторые другие виды съедобных мокрух, например, на произрастающую в те же сроки на песчаной почве в сосновых лесах **мокруху пятнистую** (*Gomphidius maculatus*). Последняя отличается краснеющей на изломе мякотью, меньшей шляпкой с тёмными пятнами. У растущей под соснами **мокрухи пурпуровой** (*Chroogomphus rutilus*) более тонкая, нередко изогнутая светлая ножка, розово-бурая с пурпурным отливом шляпка, оранжево-бурая мякоть без особого вкуса и запаха. **Мокруха розовая** (*G. roseus*) тоже растёт в борах, но отличается ещё сильнее. У неё небольшая серо- или ярко-тёмно-розовая шляпка, короткая бело-розоватая ножка, белые, сереющие с возрастом пластинки, белая или розоватая мякоть. Экземпляры с серыми и коричневыми шляпками сверху выглядят очень похожи на **маслёнок обыкновенный** (*Suillus luteus*).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Мокруха еловая – малоизвестный съедобный гриб с весьма своеобразным вкусом (на любителя). Молодые плодовые тела используют свежими после отваривания 15 минут для приготовления соусов или гарниров к мясу, солёными и маринованными. При тепловой обработке темнеет до чёрно-фиолетового цвета, что на вкусовых качествах не отражается. Перед готовкой со шляпки нужно снять слизистую кожицу, а с ножки удалить слизь.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён в северном умеренном поясе, в т.ч. в Западной Европе (где считается съедобным), в Беларуси, по всей территории севера и центра России, в Сибири и на Алтае. В корзине мокрухи могут перепачкаться все грибы, поэтому их лучше собирать в отдельную тару или чистить прямо в лесу.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Мокруха пурпурная



Мокруха розовая



33. ГИГРОЦИБЕ ПОПУГАЙСКАЯ (Гигроцибе пёстрая, гигроцибе фисташковая – *Gliophorus psittacinus*) *HYGROCYPE PSITTACINA* VAR. *PSITTACINA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Видовое название гриб получил из-за необычной жёлто-зеленоватой окраски, напоминающей окраску попугая. Обнаружить этот яркий гриб можно в лиственных и смешанных лесах, на опушках и полянах, встречается он также и вне леса, на лугах и пастбищах. Произрастает на почве, в траве, может быть найден среди мхов и другой растительности. Местами обычен, но в целом в Ленинградской области встречается нечасто. Период плодоношения приходится, как правило, на август–октябрь.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у гигроцибе попугайской небольшая, 1–2,5(4) см в диаметре, сначала она колокольчатая или тупоконическая, позже распростёртая, клейкая, слизистая, блестящая, иногда просвечивающая, с рубчатým краем, чаще зелёная, жёлтая, желтовато-зеленоватая или оранжевая, изредка с розоватым, красноватым или фиолетовым оттенком.

Пластинки редкие, лимонно-жёлтые, желтовато-зеленоватые или розовато-желтоватые.

Ножка небольшая, хрупкая, часто покрыта слоем слизи, 3–7 см в длину, 0,2–0,8 см толщиной, зелёная, желтоватая, жёлто-оранжевая или розоватая, в верхней части иногда с голубоватым оттенком. Может по цвету походить на шляпку, но иногда имеет другую окраску.

Мякоть тонкая, светлая, желтоватая или розоватая у зрелых экземпляров, без особого запаха и вкуса. **Споровый порошок** бесцветный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похожую окраску имеет **гигроцибе жёлто-зеленоватая** (*Hygrocybe chlorophana*), которая отличается лимонно-зелёной или серно-жёлтой шляпкой и узкоприкрепленными бледно-жёлтыми пластинками. У **гигроцибе клейконожковой** (*H. glutinipes* var. *glutinipes*) цвет шляпки и ножки жёлтый, а пластинки белые. К тому же для этого вида характерна полупрозрачность шляпки. Зеленоватую окраску и схожие размеры имеют и некоторые представители рода *Entoloma*, например, **энтолома седая** (*Entoloma incanum*). Это редкий вид, предпочитающий карбонатные почвы. Пластинки энтолом с возрастом розовеют. Среди большого количества гигроцибе, произрастающих в нашей стране, чаще всего грибникам может встретиться **гигроцибе коническая** (*H. conica*). Для этого вида характерны средние размеры плодовых тел и яркая окраска шляпки: она может быть желтовато-оранжевой, красной, оранжево-красноватой. У взрослых экземпляров или при повреждении шляпка, ножка и пластинки чернеют. Произрастает гигроцибе коническая на почве, в траве или во мху в лесах разного типа, нередко встречается по обочинам лесных дорог или на открытых травянистых местах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды, в том числе и гигроцибе попугайская, не имеют пищевого значения. Проще говоря, они считаются несъедобными. Гигроцибе коническая считается несъедобным или слабо ядовитым грибом, употребление его в пищу может привести к расстройствам желудка.

ПРИМЕЧАНИЯ. У многих любителей «тихой охоты» могут вызвать любопытство необычные яркие грибы из рода гигроцибе, но вряд ли кто-то захочет положить их в корзину: и по размерам невелики, и слишком не похожи они на наши любимые съедобные виды. А вот полюбоваться ими действительно стоит, уж очень бывают красивы эти разноцветные представители грибного царства!



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Гигроцибе коническая



Гигроцибе клейконожковая



34. ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ (Гигрофор бурый, мокрица) *HYGROPHORUS HYPOTHEJUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гигрофор поздний растёт в сухих хвойных и смешанных лесах среди мхов, лишайников и на подстилке (в т.ч. среди вереска), часто рядом с соснами, с которыми образует микоризу. Широко распространён в Ленинградской области. На Карельском перешейке это, пожалуй, самый многочисленный вид гигрофоров. Растёт ежегодно и весьма обильно: группами, порой большими, иногда одиночно в сентябре–декабре, обильно плодонося с конца сентября по конец ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–6 см диаметром, сначала выпуклая (до ширококонической), с толстым, завернутым, более светлым краем, затем распростёртая – до плоской и даже воронковидной, с оливковой слизью, бороздчатая, оливковая, оливково-бурая, жёлто-оливково-коричневая, оливково-коричневая или коричневая, при высыхании светлеющая до желтоватой, красновато-жёлтой или оранжевой. Край обычно светлее центра.

Пластины дугобразные, нисходящие, слабонисходящие или приросшие, толстые, редкие или не очень частые (с выраженными интервалами), восковидные, в молодости беловатые, желтоватые или кремовые, в зрелости жёлтые или оранжево-жёлтые, часто с более тёмным интенсивно жёлтым краем, недолго прикрыты паутиным частным покрывалом (слизистым, хлопьевидно-волокнистым). **Ножка** 4–7 (10) см высотой и 5–12 мм толщиной, тонкая, центральная, цилиндрическая, иногда суженная книзу, гладкая, сначала сплошная, а затем полая, оливково-буроватая или желтоватая, более тёмная у основания, иногда пятнистая, вблизи пластинок жёлтая, слизистая внизу, сверху сухая и иногда потрескавшаяся. У молодых грибов ножка со слизистым, ясно выраженным, позже исчезающим кольцом.

Мякоть гриба белая или слабо желтоватая, нежная, мягкая, в ножке мякоть ломкая, белая или бело-жёлтая, сладковатая, без особого запаха или со слабым приятным запахом. При прикосновении становится оранжево-жёлтой. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Всего в роду Гигрофор (*Hygrophorus*) известно около 200 видов, в т.ч. примерно 70 на территории бывшего СССР. Более всего на гигрофор поздний похож **гигрофор душистый** (*Hygrophorus agathosmus*) с серой, оливково-серой и серо-бурой шляпкой, белыми или сероватыми пластинками, сероватой ножкой и, главное, с сильным миндальным запахом. Другой «собрат» – **гигрофор оливково-белый** (*H. olivaceoalbus*) с серо-оливковой шляпкой с тёмной серединой, с белыми пластинками и ножкой. Третий сходный вид – **гигрофор лиственничный** (*H. lucorum*), который растёт только под лиственницами. Ещё один слегка похожий вид – **гигрофор пузырчатый** (*H. pustulatus*), помещённый в Красную книгу Ленинградской области. Шляпка у него клейкая, серая или серо-буроватая, с мелкими тёмно-серыми или буровато-чёрными выпуклыми пятнышками. Изредка встречается оранжевая форма гигрофора позднего, которую раньше называли **гигрофором золотистым** (*H. aureus*).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб съедобен и даже довольно вкусен, хотя в некоторых книгах западных авторов почему-то отмечен как несъедобный. Гигрофор используется свежим после 5-минутного отваривания в супах с почти прозрачным бульоном и вторых блюдах. Молодые грибы маринуют.

ПРИМЕЧАНИЯ. Широко распространён и местами обычен в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе, на Украине, в средней полосе Европейской части России, на Урале, в Северной Америке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Гигрофор пузырчатый



35. ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ
(Черноголовик, сладёна)
HYGROPHORUS OLIVACEOALBUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб плодоносит в хвойных (с елью или сосной) лесах и посадках, реже – в лиственных лесах, во мху (нередко в сфагнуме), во влажных местах и во влажное время. В Ленинградской области встречается точно, но в разных районах (в т.ч. в Выборгском р-не Ленинградской области и Курортном р-не Санкт-Петербурга) в августе–ноябре в смешанных лесах с участием ели, одиночно или небольшими группами. Мощный слой бывает один раз в несколько лет.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 2–6(10) см, в юности коническая, колокольчатая или полушаровидная, потом выпуклая, в зрелости распростёртая (с горбовидным бугром) или плоская, в старости вдавленная, с опущенным, потом с прямым, волнистым или бороздчатым краем. Клейкая, покрытая слизистым покрывалом, светло-, серо- и буровато-оливковая, оливково-бурая, бурая или коричнево-белая, с более тёмным выступающим бугорком в центре, в старости с выцветающими краями и каплями стекающей жидкости, с белыми просветами, при высыхании гладкая, блестящая или слабо-полосатая. **Пластинки** относительно редкие, толстые, широкие, слабо нисходящие или нисходящие, неравные, расширенные к ножке и суженные к краю шляпки, с венозными прожилками в основании, дугообразные, восковидные, беловатые, белые, кремовые, с голубоватым, зеленоватым или оливковым оттенком из-за присутствия на них клейкой слизи. **Ножка** высотой 5–10(12) см и толщиной 4–10(18) мм, цилиндрическая, прямая или изогнутая, сплошная, довольно плотная, мясистая, гладкая или волокнистая, под шляпкой белая и сухая шелковистая (иногда с проступающими капельками), ниже слизистая с несколькими оливково-белыми, оливковыми, оливково-бурыми, серо-коричневыми или коричневыми кольцевидными чешуйчатыми поясками или с разбросанными пятнистыми остатками слизистого покрывала, которым ножка поначалу была соединена с краями шляпки. **Мякоть** нежная, хрупкая или рыхлая, белая или беловатая, в ножке волокнистая, ломкая, без особого вкуса и запаха, с мягким сладким вкусом и более или менее выраженным запахом ананаса. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гигрофор оливково-белый напоминает другие гигрофоры, тоже съедобные. В первую очередь, есть сходство с **гигрофором Корхонена** (*Hygrophorus korhonenii*), который попал в Красную книгу Ленинградской области, является микоризным симбионтом ели, отличается чуть меньшей шляпкой и большей ножкой, серо-бурой радиально-тёмнополосатой шляпкой с чёрно-бурым центром. Другой сходный вид, растущий под дубами, – **гигрофор Персуна** (*H. persoonii*) с конической, затем выпуклой с бугорком, слизистой шляпкой сероватого, оливково-коричневого цвета (с тёмным центром), с загнутыми краями, с редкими, нисходящими на чешуйчатую (под цвет шляпки) ножку, с белыми пластинками и белой мякотью. Менее выражено сходство с **гигрофором поздним** (*H. hypothejus*) с буро-коричневатой (с прозеленью), слизистой шляпкой меньшего диаметра, с желтоватыми пластинками, с длинной, желтоватой ножкой и желтоватой мякотью. С грибами других родов гигрофор спутать трудно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Малоизвестный съедобный гриб с нежной сладкой мякотью, используется свежим после отваривания в течение 5 минут (отвар непременно слить), а в молодом возрасте – также солёным и маринованным. Слизистое покрывало нужно удалять, что, правда, делает процесс чистки весьма трудоёмким.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб встречается во многих странах Европы, в Северной Америке. Распространён по всей Европейской части России. В Италии гигрофор также считается съедобным грибом, но с посредственным вкусом.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Гигрофор Персуна



Гигрофор Корхонена



36. МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ

MELANOLEUCA BREVIPES



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Меланолеуки – ближайшие родственницы рядовок, они представлены в наших лесах и парках небольшим количеством видов, среди которых нет ядовитых грибов. Меланолеука коротконожковая интересна тем, что может встретиться в Ленинградской области уже в конце апреля или в начале мая, это, пожалуй, наш самый ранний крупный пластинчатый гриб. Обнаружить его можно в лиственных и смешанных лесах на открытых местах, полянах, обочинах лесных дорог. Часто встречается не только в парках, но и в черте города, на газонах. Именно в городе, как правило, можно обнаружить первые грибы. В июне–июле развитие меланолеуки коротконожковой обычно заканчивается, в сентябре–октябре она иногда вырастает повторно, но осенний рост этого вида наблюдается далеко не каждый год.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 4–10 см в диаметре, сухая, гладкая, матовая, сначала выпуклая, затем горизонтально-распростёртая, в середине часто вдавленная, с бугорком, грязно-коричневая, тёмно-коричневая, серо-бурая, с возрастом приобретающая до желтовато-коричневой, палевой. **Пластинки** частые, привставшие к ножке зубцом, у молодых грибов светлые, беловатые или песочного цвета, у взрослых грибов серо-бурые или коричневатые. **Ножка** очень короткая, не более 2–5 см в длину, толщиной 0,8–2 см, плотная, цилиндрическая, иногда слегка изогнутая, утолщенная в нижней части, продольно-волокнистая, обычно одного цвета со шляпкой, серовато-буроватая или коричневая.

Мякоть мягкая, беловатая в шляпке, в ножке коричневатая, с нейтральным или мучнистым запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Меланолеука чёрно-белая/обыкновенная (*Melanoleuca melaleuca*) встречается в тех же, что и меланолеука коротконожковая местах, она тоже любит открытые места, обочины лесных дорог, предпочитает развиваться в траве, но появляется чуть позже, обычно в июне–июле. Этот вид отличается более длинной ножкой, но по окраске и размерам шляпок она с меланолеукой коротконожковой практически идентична. От двух видов, описанных выше, заметно отличается **меланолеука бородавчатоножковая** (*Melanoleuca verrucipes*), для этого гриба характерны беловатая или беловато-желтоватая окраска шляпки, светлые пластинки средней частоты и цилиндрическая беловато-сероватая ножка, покрытая тёмными крапинками, бородавками. Меланолеуку бородавчатоножковую можно обнаружить летом и осенью в лиственных и смешанных лесах, плодоносит она, как правило, одиночно или небольшими группами, встречается относительно редко.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды меланолеук считаются малоизвестными съедобными грибами. Каким-то особым вкусом они не отличаются, но при отсутствии других грибов вполне могут быть использованы для приготовления вторых блюд. В первую очередь речь идет о меланолеуке коротконожковой, ведь другие крупные съедобные грибы (конечно, за исключением сморчков и строчков) в конце апреля–начале мая в наших лесах и парках встречаются крайне редко или отсутствуют вовсе. Можно меланолеуки и солить, но вряд ли это разумно при изобилии млечников, значительно больше подходящих для этого способа заготовки.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Меланолеука бородавчатоножковая



Меланолеука чёрно-белая/обыкновенная



37. ОПЁНОК ТЁМНЫЙ (Опёнок грунтовый, коричневый или сосновый – *Armillariella ostoyae*)

ARMILLARIA OSTOYAE



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт этот представитель условной группы осенних опят на остатках сгнившей древесины или у основания пней и стволов деревьев хвойных пород в смешанных и хвойных лесах. В Ленинградской области встречается часто и ежегодно во всех районах, где есть боры или вырубки на местах соснового леса (особенно в Выборгском и Приозерском). Кроме вырубок, любит появляться на недавних пожарищах. Встречается с середины сентября по начало ноября. Растёт, как правило, большими, порой грандиозными скоплениями. После сильных морозов и таяния первого снега в борах еще долго могут стоять почерневшие пучки опят.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 3–10(20) см, в юности выпуклая, затем становится плоской, покрыта более темными, густыми чешуйками. Она красновато-жёлтая, розоватая, медовая, буроватая или коричневая, изредка зеленоватая, в центре окрашена более интенсивно. На краю шляпки часто остаются бахромчатые остатки белого покрывала. Для опят, выросших в горелых березняках, характерен красноватый оттенок шляпок. После заморозков шляпки тоже могут заметно покраснеть до темно-красно-коричневого. Пластины редкие, приросшие, в юности беловато-жёлтые, со временем окрашиваются более сильно. Ножка в высоту 6–12(15) см, в толщину 0,5–3,5 см, обычно имеет цвет шляпки, с утолщением у коричневого основания. На ножке обычно имеется отчётливое коричневое кольцо с бахромчатым краем. Мякоть рыхлая, беловатая или желтоватая, внизу гриба – коричневая. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. На этот гриб очень похожи другие, сходные по размеру и окраске осенние опята, например, **опёнок вздутый** (*Armillaria gallica*), который растёт в лиственных (особенно осиновых), смешанных и еловых лесах на перегнивших древесных остатках, на корнях и пнях с конца сентября по октябрь. У опёнка вздутого серовато- и темно-жёлтая или коричневая шляпка, с мелкими темными чешуйками, которые по краю с возрастом исчезают. Край шляпки слабо волнистый. Пластины частые, нисходящие. От нежного, паутинистого белого кольца обычно почти ничего не остаётся. Другой вид-двойник – широко известный **опёнок осенний** или **настоящий** (*A. mellea*), который часто растёт не только на пнях и валеже, но и на стволах ещё живых лиственных деревьев, предпочитая берёзы. У него серо-жёлтая, медово-коричневая, буроватая или зеленовато-оливковая более темная в центре шляпка, покрытая редкими бурыми или коричневыми чешуйками, которые исчезают с возрастом. Пластины относительно редкие или частые, слабо нисходящие по ножке или приросшие. Ножка с небольшим утолщением внизу, жёлто-коричневая, внизу коричнево-бурая или коричневая, покрытая хлопьевидными чешуйками. Имеется хорошо заметное, узкое, плёнчатое, белое с жёлтым краем кольцо. Мякоть с приятным кисло-вяжущим вкусом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб съедобен, как и все прочие осенние опята, в жареном, варёном, маринованном и сушёном виде. Используется в пищу только шляпки. Некоторые кулинары опята солят. Перед употреблением желательно отварить грибы для предотвращения расстройства пищеварения, хотя некоторые считают варку излишней.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён в Северной Америке, Европе и в Европейской части России. Опёнок темный довольно калориен и содержит много микроэлементов, необходимых для нормального кроветворения, – особенно цинка и меди (суточная доза содержится в 100 г гриба).



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Опёнок вздутый



38. МАЙСКИЙ ГРИБ

(Рядовка майская, Георгиев гриб, майка)

CALOCYBE GAMBOSA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Предпочитает плодородную почву, растёт в лиственных лесах, на опушках, на травянистых обочинах дорог, на лугах, в парках и садах, на газонах. Любит расти под терном, сливой, боярышником, черёмухой и многими другими кустами и деревьями. В Ленинградской области и на территории Санкт-Петербурга растёт очень массово и ежегодно с середины мая по середину июля. При благоприятной погоде может образовывать большие плотные скопления плодовых тел, иногда в виде колец.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром до 8(10) см, в юности полушаровидная, выпуклая и даже бугорчатая с загнутыми внутрь краями, в старости становится выпукло-вдавленной и выпрямляется до распростёртой. Она гладкая, неровная, порой растрескавшаяся, с волнистым, подвёрнутым краем, грязно-белая, кремовая, желтоватая, цвета сливочного масла, желтовато- или светло-охряная. **Пластинки** узкие, частые, выемчатые или приросшие к ножке зубцом, в юности беловатые, желтоватые или бледно-палевые, затем светло-охряные или кремовые. **Ножка** длиной до 8–9 см, до 2(3,5) см в диаметре, цилиндрическая, слегка булавовидная, иногда изогнутая, волокнистая, гладкая, беловатая или желтоватая, в старости охристая. Кольцо на ножке отсутствует. **Мякоть** белая, плотная, у ножки слегка волокнистая, со слабым мучнистым запахом и мучнистым вкусом. **Споровый порошок** белого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В то же время, что и майский гриб, появляется **волоконница краснеющая** (*Inocybe erubescens*), которая довольно опасна. Иногда она выглядит похоже, но шляпка у неё остроконечно-конусовидная, а мякоть краснеет при надавливании, особенно у старых плодовых тел. Гораздо сильнее гриб похож на несъедобные рядовки белого цвета: например, на растущую на юге и в центре России **рядовку белую** (*Tricholoma album*) и её двойника на северо-западе страны – **рядовку частопластинковую** (*T. stiparophyllum*). Однако эти виды, как правило, растут позднее, имеют плодовое тело однородного белого цвета и сильный, неприятный запах. Ещё один сходный осенний вид – съедобная **рядовка голубиная** (*T. columbetta*) с радиально-волокнистой белой шляпкой, в старости с беловато-розоватыми пятнами. У неё волнисто-изогнутый, надтреснутый край, широкие, свободные белые пластинки, которые к старости становятся красновато-буроватыми. Ножка изогнутая, суженная у основания, белая, шелковисто-волокнистая. Мякоть белая, розовеет на изломе и срезе, с приятным вкусом и мучным запахом. Несведущие грибники могут спутать майку и с ядовитой **энтоломой свинцовой** (*Entoloma sinuatum*), у которой розовые пластинки и неприятно пахнущая мякоть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб относится к хорошим съедобным грибам, однако многим грибникам не нравятся его сильный мучной вкус и запах и водянистая консистенция. После 15-минутного отваривания этот гриб может попасть в суп и жаркое, быть засолен и замаринован. В маринад стоит положить меньше уксуса и побольше сахара. При засолке следует избегать сильных специй – только соль и чеснок. Если вдруг захочется высушить майку, гриб стерпит и это. Гриб имеет лекарственные свойства – он содержит сильный антибиотик, помогающий от туберкулеза.

ПРИМЕЧАНИЯ. Майский гриб широко распространён в Европе, Европейской части России и Западной Сибири. На юге России растёт с апреля. Этот гриб знаменит как один из символов плодоносной грибной весны. Популярный в народе майский гриб иногда называют Георгиевым грибом в честь дня Святого Георгия – 23 апреля, когда по западноевропейской традиции принято его собирать. С наступлением засухи гриб очень быстро завяливается и в таком засушенном виде может порой стоять несколько недель.



Двойники и родственные виды



Рядовка голубиная



39. ГОВОРУШКА СЕРАЯ (Говорушка дымчатая – *Lepista nebularis*) *CLITOCYBE NEBULARIS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот крупный, мясистый гриб широко распространен в Ленинградской области, нередко его можно обнаружить и в городских парках. Развивается большими группами, нередко образуя так называемые «ведьмины кольца», встречается ежегодно. Плодоносит с середины августа до ноября, в отдельные годы – до конца ноября в хвойных (с елью) и смешанных (с дубом, берёзой, ольхой) лесах, предпочитая появляться в местах, где много гниющей органики: возле дорог, в садах на компостных кучах, среди валежника. Является, наряду с фиолетовой рядовкой, типичным позднеосенним видом, отлично справляется со слабыми заморозками, часто продолжает расти даже после выпадения первого снега. Плодовые тела, особенно в конце октября – ноябре, развиваются достаточно долго, нередко до трёх и более недель.

ОПИСАНИЕ. Серая говорушка имеет толстую, мясистую **шляпку** 5–25 см в диаметре. У молодых грибов она полушаровидная, с загнутым краем, с возрастом либо остается такой же выпуклой, либо становится распростёртой или даже слегка вдавленной. Окрашена в серовато-коричневые, пепельно-серые, серовато-желтоватые тона, нередко с матовым восковым налетом, в центре, как правило, темнее, чем по краям. Иногда шляпки говорушек сильно выцветают и становятся практически белыми.

Пластинки частые, слабо нисходящие на ножку, белые, у зрелых грибов желтоватые. **Ножка** 4–8 см в длину и 1–3,5 см в толщину, плотная у молодых экземпляров, булавовидная, расширенная в основании, беловатая или сероватая, с возрастом становится волокнистой, более мягкой. **Мякоть** плотная, у старых грибов рыхлая, водянистая (особенно в ножке), белая, с сильным специфическим сладковатым фруктовым запахом, усиливающимся при варке. **Споровый порошок** беловатый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Среди многочисленных представителей рода *говорушка* (*Clitocybe*) похожих грибов немного, а ядовитых двойников нет вовсе. Отметим здесь можно разве что *говорушку булавоногую* (*Ampulloclitocybe clavipes*), встречающуюся чаще в хвойных и смешанных лесах. Она схожа с серой говорушкой по окраске, но значительно меньше по размерам, да и аромат у этого гриба не такой сильный. Эта говорушка оправдывает свое название, ножка у неё сильно вздутая, утолщенная в основании и действительно чем-то напоминает булаву.

Немного похожа серая говорушка и на ядовитые энтоломы, но у последних пластинки с возрастом розовеют, а мякоть никогда не становится такой ватной или рыхлой. В любом случае, запах – вот главный характерный признак серой говорушки, по нему, пожалуй, этот вид можно отличить от любого другого.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Серая говорушка – неплохой съедобный гриб, но не всем придется по душе его своеобразный вкус и запах. Используется в жареном виде, после непродолжительного (10–15 мин.) отваривания, иногда молодые грибы солят или маринуют. Зрелые экземпляры в подавляющем большинстве случаев оказываются червивыми. Сушить или замораживать этот вид не рекомендуется. В Ленинградской области редко собирается грибниками, даже, несмотря на то, что часто произрастает в то время, когда другие крупные грибы уже отсутствуют.

ПРИМЕЧАНИЯ. Серая говорушка используется в медицине, из нее получен антибиотик *небуларин*, который подавляет развитие бактерий. В России вид обычен в Европейской части, Сибири, Приморском крае.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Говорушка булавоногая



40. РОДОКОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ

(Денежка каштановая, коллибия рыжевато-серая –

Collybia butyracea)

RHODOCOLLYBIA BUTYRACEA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый в Ленинградской области вид. Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах, а также в городских парках на подстилке из листового опада или хвои, предпочитает кислые почвы. Произрастает группами, нередко образуя ряды, полосы, кольца. Плодовые тела развиваются с августа, наиболее активный рост наблюдается в сентябре–октябре. Первых заморозков этот гриб не боится, он обычен и в ноябре, а при отсутствии снега обнаружить его можно даже в первый месяц зимы. Неурожайных сезонов у этого вида не бывает, найти его можно ежегодно.

ОПИСАНИЕ. Гриб имеет **шляпку** 3–8 см в диаметре, полушаровидную, затем выпуклую или распростёртую, иногда с широким бугорком, края у старых грибов нередко загнуты вверх. Поверхность шляпки гладкая, гигрофанная, в дождливую погоду она блестящая, клейкая, маслянистая, окраска очень вариабельная: от красно-коричневой, буровато-шоколадной с более тёмной серединой до сероватой, серо-зеленоватой. В сухую погоду и после заморозков родоколлибия масляная иногда выцветает и становится практически белой. **Пластинки** слегка приросшие к ножке, затем свободные, частые, тонкие, белые или желтоватые, с возрастом становятся сероватыми. **Ножка** 4–8(10) см в длину, толщиной 0,5–1,5 см, в нижней части утолщенная, булавовидная, продольно-волоконистая, в основании опушённая, плотная, хрящеватая, каштановая, бурая, тёмно-рыжая, внизу обычно темнее. **Мякоть** тонкая, белая, сероватая или буроватая, без особого вкуса и со слабым запахом сырости.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Некоторые специалисты выделяют грибы с сероватыми, серо-оливковыми шляпками в отдельный вид – **родоколлибия неприметная** (*Rhodocollybia butyracea* var. *aseata*), но места обитания и сроки плодоношения у этой разновидности такие же, как и у обычной родоколлибии масляной. **Гимнопус обутий** (*Gymnopus peronatus*) произрастает в лиственных и широколиственных лесах, он отличается желтоватыми или коричневыми пластинками и беловатой или одноцветной ножкой, опушённой, как бы обутой мицелием. Мякоть этого вида имеет жёлто-бурый цвет, нейтральный запах и жгуче-едкий, острый вкус. Встречается гимнопус обутий с июля по октябрь, часто появляется в парках. Считается несъедобным грибом. **Родоколлибия пятнистая** (*Rhodocollybia maculata*) можно обнаружить в конце лета и осенью в хвойных и смешанных лесах, развивается этот гриб на кислой почве или на гниющей замшелой древесине, плодоносит, как правило, большими колониями. Для этого вида характерна светлая окраска плодовых тел, шляпки и ножки имеют беловатый или кремовый цвет, на них почти всегда присутствуют красноватые или красно-бурые пятна. Мякоть родоколлибии пятнистой горчит на вкус, а сам гриб относится к несъедобным.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Это съедобный гриб низкого качества, его чаще используют во вторых блюдах после непродолжительной тепловой обработки. После отваривания неприятный запах сырости исчезает, но это касается грибов с яркой, красно-бурой или каштановой окраской шляпок. У серых, серо-оливковых грибов может остаться и запах, и неприятный плесневелый привкус, их вряд ли стоит использовать. Родоколлибия масляную можно сушить, но есть ли в этом смысл? А вот замораживать её точно не стоит, мякоть грибов после размораживания приобретает неприятную слизистую консистенцию. В любом случае, в пищу стоит использовать только шляпки, ножки у родоколлибий слишком жёсткие.

ПРИМЕЧАНИЯ. Коллибия масляная произрастает на Европейской части России, встречается также в Сибири, на Северном Кавказе, в Приморском крае.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Родоколлибия пятнистая



Гимнопус обутий



41. ОПЁНОК ЗИМНИЙ (Фламмулина бархатистоножковая или бархатистая, зимний гриб) FLAMMULINA VELUTIPES



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт зимний опёнок на мёртвой древесине и ослабленных деревьях лиственных пород: на иве, реже осине, тополе, вязе, иногда на липе, берёзе и клёне. Гриб встречается в лесах, садах и парках, нередко по берегам рек и ручьёв. Рост начинается со снижением температуры, нередко – после первых серьезных заморозков. При больших морозах, покрытые снегом, плодовые тела не растут, но хорошо сохраняются и при потеплении оживают вновь. На территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге гриб обнаруживается ежегодно и почти повсеместно кроме чисто хвойных лесов в сентябре–декабре и в оттепели в январе–февраль, иногда в марте и апреле, а также влажным и прохладным летом. Массовый рост отмечен с октября по январь. Растёт группами – пучком и черепицеобразно.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 2–8(10) см, в юности выпуклая или полушаровидная, с загнутым или опущенным краем, в зрелости выпукло-распростёртая или плоская, с прямым, тонким, слабо рубчатым краем, гладкая, в дождь клейкая. Шляпка желтоватая, медово-жёлтая или кремовая, в зрелости жёлто-коричневая и каштановая, нередко с оранжево-коричневой, буроватой или красно-бурой серединой. **Пластинки** широкие, неравной длины, в юности приросшие к ножке, в зрелости почти свободные, белые и желтоватые, с возрастом становятся охрыными, иногда с бурыми пятнами. **Ножка** в длину 3–10 см и в толщину 0,3–1,0 см, цилиндрическая, иногда суженная книзу, часто изогнутая, волокнистая, плотная и упругая, внутри в юности губчатая, затем полая. Ножка бархатистая или даже мохнатая (особенно в середине), вверху грязно-белая, светло-желтоватая или кремовая, посередине красно-жёлтая, ржавая, жёлто-коричневая, каштаново-коричневая, у основания чёрно-бурая (у старых грибов – чёрная). **Мякоть** мягкая, водянистая, желтоватая или кремовая, в ножке волокнистая, в зрелости жёсткая, с приятным своеобразным запахом и слабым, приятным вкусом. **Споровый порошок** беловато-кремовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. На фламмулину бархатистоножковую похож родственный, очень редкий гриб *Flammulina onopidis*, который отличается гораздо меньшими размерами. Существуют ещё близкие родственники, которые не отличить от фламмулины бархатистоножковой без микроскопа, однако все они, по крайней мере, не ядовиты. Выделяют редкую **молочно-белую разновидность** фламмулины бархатистоножковой (*F. velutipes* var. *lactea*) с типичной для других форм ножкой, но с беловато-кремовой шляпкой со светло-буроватым центром, где с возрастом могут появляться ржаво-бурые и коричневые пятна, с белыми пластинками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Фламмулина – один из самых вкусных и ценных древесных грибов холодной поры. Это деликатесный, нежнейший гриб с оригинальным вкусом, рекордсмен по содержанию белка. Использовать лучше только шляпки, которые идут в супы и жаркое, в мариновку и засолку. В супе гриб остается скользким, образуя прозрачное желе. Из этого гриба японские ученые выделили соединение фламмулин, которое при опытах на мышах значительно задерживало рост раковых образований. Возможно, в будущем им будут лечить и людей.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в Европе, Азии и Северной Америке. В России встречается почти повсеместно. В некоторых странах, например, в Японии, гриб выращивают в промышленных масштабах на резке из пшеничной соломы или на ивовых и липовых пнях. Существует и гидропонная технология.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Молочно-белая разновидность фламмулины бархатистоножковой



42. ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ

(Лаковица обыкновенная,
лаковица лакированная – *Laccaria affinis*)

LACCARIA LACCATA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Лаковицы – неприхотливые небольшие грибы, которые растут в лесах разного типа, среди кустарников, на лугах и торфяных болотах. Лаковица розовая является одним из самых распространённых видов рода *Laccaria*, встречающийся на территории Ленинградской области. Произрастает этот гриб на почве в лиственных, смешанных и хвойных лесах, любит появляться во влажных местах, изредка отмечается и в парках. Плодоносит группами, ежегодно, период роста приходится на июль–октябрь, в отдельные годы развитие грибов продолжается до конца ноября. Неплохо чувствует себя и в засуху, когда другим грибам не хватает влаги.

ОПИСАНИЕ. Гриб имеет **шляпку** 1–5 см в диаметре, колокольчатую, выпуклую, в центре вдавленную, позже распростёртую, часто неправильной формы, с пропитанным водой (гигрофаным) краем, гладкую, тонкую, розовато-охристую, розовато-бурую, мясо-красную, рыжеватую, в сухую погоду или с возрастом выцветающую до бледно-розовой, беловатой.

Пластинки приросшие или слабо нисходящие, редкие, толстые, неровные, восковидные, одного цвета со шляпкой, иногда с беловатым порошковидным налетом. **Ножка** 5–8(12) см в длину, толщиной 0,3–1 см, плотная, упругая, белопушечная в основании, одного цвета со шляпкой. **Мякоть** тонкая, водянистая, с нейтральным запахом и вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Лаковица розовая очень похожа на **лаковицу большую** или **статную** (*Laccaria proxima*), для которой характерны более крупные плодовые тела, волокнистая ножка и мелкочешуйчатая шляпка. Обитает этот вид в схожих с лаковицей розовой местах, произрастает, как правило, одиночно или небольшими группами.

Еще один близкий вид – **лаковица двуцветная** (*Laccaria bicolor*), её можно отличить по розовато-сиреневым или розовато-лиловым пластинкам у молодых грибов, небольшим чешуйкам на шляпке и фиолетовому цвету в основании ножки. Шляпки двуцветных лаковиц выцветают значительно реже, чем у предыдущих двух видов, а обнаружить этот гриб можно с конца мая по октябрь в лесах разного типа.

Лаковица лиловая или **аметистовая** (*Laccaria amethystina*) произрастает преимущественно в лиственных лесах, обычна она и в парках. В Ленинградской области встречается не так часто, но и редким этот гриб назвать нельзя. Заметно отличается от своих родственников необычной лилово-фиолетовой окраской плодовых тел, но в жаркую погоду грибы очень сильно выцветают и становятся очень похожими на лаковицу розовую.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды лаковиц считаются съедобными грибами низкого качества, несъедобных или ядовитых двойников у них нет. В пищу годятся только шляпки, их можно употреблять во вторых блюдах после непродолжительного отваривания или без него.

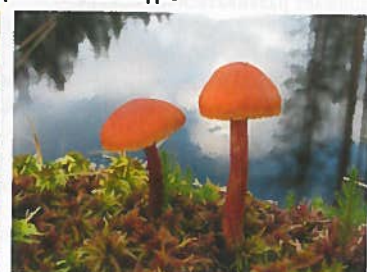
Наши грибники лаковицы собирают крайне редко, возможно, это и правильно, грибы не обладают высокими вкусовыми качествами да к тому же слишком мелкие, набрать их на жаркое – дело довольно хлопотное. Но поздней осенью, когда в лесу уже мало съедобных грибов, лаковицы вполне могут пригодиться, нередко именно в это время у них бывает неплохой урожай.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Лаковица лиловая или аметистовая



Лаковица большая или статная



43. МИЦЕНА КОЛПАКОВИДНАЯ (Мицена колокольчатая, мицена серо-розовая) *MYCENA GALERICULATA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Мицена колпаковидная – один из самых обильных и часто встречающихся в Ленинградской области представителей рода мицена. Обнаружить её можно повсеместно на пнях и гниющей древесине лиственных пород (берёза, ольха), в южных регионах этот вид часто развивается на древесине широколиственных пород (дуб, бук). Произрастает этот вид одиночно, небольшими или внушительными колониями, появляется, как правило, уже летом, в июле и продолжает развиваться до поздней осени. Нередко отмечается после заморозков и выпадения снега, в ноябре–декабре.

ОПИСАНИЕ. Мицена колпаковидная имеет довольно крупную для мицен шляпку, 2–6 см в диаметре, сначала колокольчатую, затем ширококоническую, распростёртую, с тёмным бугорком (реже – без него), морщинистую, радиально-рубчатую, с более светлым краем, беловато-сероватую, серо-коричневую, реже – оливково-коричневую. **Пластинки** средней частоты или редкие, широкие, приросшие, с характерными перегородками – анастомозами, белые или сероватые, иногда с розоватым оттенком.

Ножка 4–12 см в длину, толщиной 0,2–0,5 см, цилиндрическая, гладкая, внутри полая, беловатая, серо-бурая, в верхней части обычно светлее, в основании с белым опушением и часто с длинным корневидным отростком – ризоморфой. **Мякоть** тонкая, плотная, в ножке жёсткая, светло-серая, с нейтральным или мучнистым вкусом и запахом. **Спores** бесцветные.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Схожа со многими миценами, растущими на пнях и гниющей древесине. **Мицена белоножковая** (*Mycena niveipes*) отличается более хрупкой, не такой жёсткой, как у мицены колпаковидной, ножкой, пластинками без перегородок и ранним появлением. Этот вид можно встретить в лесу уже в конце мая, а осенью он, напротив, редок. **Мицена наклонённая** (*Mycena inclinata*) отличается жёлто-оранжевым, жёлто-рыжим цветом ножки, но этот признак явно выражен только у зрелых экземпляров. Этот вид обладает неприятным запахом, плодоносит он, как правило, большими сростками. В Ленинградской области предпочитает появляться на дубовых пнях, период роста приходится на июль–октябрь, но массово мицена наклонённая встречается в сентябре. Чаше наблюдается в парках.

Мицена конусовидная (*Mycena metata*) имеет беловатую или бежевую с розоватым оттенком окраску шляпки, беловатые или кремовые пластинки. Она уступает по размерам двум предыдущим видам, предпочитает кислые почвы и места с хорошо развитым моховым покровом. Обычна в сыроватых хвойных и смешанных лесах, встречается чаще осенью, в сентябре–октябре, иногда продолжает развиваться и в ноябре.

Мицены конусовидная и наклонённая не имеют пищевого значения, проще говоря, они несъедобны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В некоторых европейских справочниках мицена колпаковидная описывается, как съедобный вид, однако вряд ли стоит рассматривать её как объект сбора: не принято в России собирать мицены, да и с каким-нибудь видом, имеющим неприятный вкус или запах, её можно легко спутать.

ПРИМЕЧАНИЯ. Мицена колпаковидная распространена в Европейской части России, встречается она также в Сибири, на Дальнем Востоке, Северном Кавказе. Вид считается обычным и для большинства европейских стран.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Мицена наклонённая



Мицена конусовидная



44. МИЦЕНА ЧИСТАЯ Mycena pura



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Среди огромного количества разнообразных по окраске мицел, встречающихся в наших лесах, лишь несколько видов имеют относительно крупные размеры, один из таких «гигантов» – мицена чистая. Этот гриб можно обнаружить с июня по ноябрь (массово в августе–сентябре, но в течение всего сезона растет достаточно равномерно) в хвойных и смешанных лесах по всей территории Ленинградской области. Встретить чистую мицену можно на подстилке из хвои или листьев, плодоносит она одиночно или небольшими группами, появляется часто и ежегодно, обычна и в городских парках.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 1–4(6) см в диаметре, колокольчатую у молодых грибов, затем выпуклую и распростёртую, обычно с небольшим бугорком в центре, нередко с рубчатым, полосатым и более светлым краем, розоватую, розово-бурую, лилово-фиолетовую, реже буроватую или желтоватую. В засушливое время может сильно выцвести, в дождливую погоду, наоборот, чаще бывает яркой. **Пластины** приросшие, средней частоты или редкие, широкие, иногда разветвленные. Окраска пластинок беловатая или соответствует цвету шляпки, в нем обычно присутствуют лилово-розово-фиолетовые тона.

Ножка 2–8 см в длину, толщиной 0,2–0,8 см, цилиндрическая, гладкая, полая, немного утолщенная в основании, продольно-волокнистая, стекловидная, иногда перекрученная, одного цвета со шляпкой или немного светлее.

Мякоть тонкая, со слабым редечным или щелочным запахом, беловатая, сиреневато-беловатая. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Имеет сходство с распространённой, но более редкой **миценой розовой** (*Mycena rosea*), которая произрастает на опаде в лиственных, смешанных и широколиственных лесах (предпочитает ольху, дуб, липу). Этот вид отличается более крупными размерами и для него характерна розовая окраска шляпки и ножки. Некоторые специалисты считают мицену розовую разновидностью чистой мицены.

Для **мицены багровоцветной** (*Mycena pelianthina*) характерна коричневая окраска плодовых тел, иногда с пурпурным или лиловым оттенком. Она встречается в лиственных и широколиственных лесах, в нашем регионе попадает редко. Вид занесен в Красную книгу Ленинградской области.

Съедобная **лаковица аметистовая** (*Laccaria amethystina*) имеет схожую с миценой чистой фиолетовую окраску, но у лаковицы не бывает продольно-волокнистой ножки и неприятного запаха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Мицена чистая, как и близкородственная мицена розовая, считается несъедобной из-за неприятного запаха, по другим данным оба этих вида слабо ядовиты. Зарубежные специалисты отмечают, что мицена чистая может в незначительной концентрации содержать галлюциногенные вещества.

ПРИМЕЧАНИЯ. Бесполезные в пищевом отношении мицены являются, тем не менее, не только безусловным украшением леса, но и незаметными старательными тружениками, ведь эти миниатюрные создания природы проделывают огромную работу: именно они, наряду с другими небольшими грибами, разлагают слой опавших листьев и мертвую древесину, превращая их в перегной. Не будь в лесу мицел и прочих неприметных поганочек, старой листвы и прочего органического мусора оказалось бы слишком много, и вряд ли этот лес уже бы смог порадовать вас белыми грибами или подосиновиками.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Мицена розовая

45. КСЕРОМФАЛИНА КОЛОКОЛЬЧАТАЯ
(Ксеромфалина-колокольчик – *Micromphale fragile*,
Omphalina campanella)
XEROMPHALINA CAMPANELLA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Ксеромфалина колокольчатая – очень мелкий гриб, но заметить его не так уж и сложно, дело в том, что он часто появляется на старых трухлявых пнях или валежной древесине лиственных и хвойных пород в огромном количестве, грибы могут буквально облепить гнилушку со всех сторон. В Ленинградской области ксеромфалина колокольчатая широко распространена, встречается она повсеместно в лесах любого типа, довольно часто попадает и в городских парках.

Первые новорожденные экземпляры этого вида можно обнаружить уже в конце апреля – начале мая, когда в лесу еще совсем мало пластинчатых грибов, заканчивают рост ксеромфалины в октябре, обычно полностью пропадая после первых заморозков.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 0,5–2 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем полураспростёртая, обычно вдавленная в центре, водянистая, с просвечивающим рубчатým краем, жёлто-коричневая, ржаво-коричневая, оранжево-красноватая. Пластины нисходящие на ножку, редкие, поперечно соединенные, желтоватые, охристые, оранжевые.

Ножка 1–3(5) см в длину, толщиной 0,1–0,3 см, тонкая, ровная, иногда вздутая в основании, волосисто-щетинковидная, сверху светло-жёлтая или одного цвета со шляпкой, внизу красновато-коричневая, буроватая. Мякоть тонкая, нежная, с нейтральным вкусом и запахом. Споровый порошок белый, желтоватый или кремовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В лесу можно встретить довольно много грибов, схожих с ксеромфалиной колокольчатой по размерам и внешнему виду. Так, ее ближайшая родственница, **ксеромфалина стеблевидная** (*Xeromphalina caudicinalis*), любит появляться в хвойных и смешанных лесах на подстилке или опаде из иголок. Плодоносить этот вид начинает позже, в августе, развивается до наступления заморозков в октябре–ноябре. Для ксеромфалины стеблевидной характерна очень тонкая, нитевидная, но в то же время очень жёсткая ножка, полая внутри, в основании с клубневидным утолщением. Окраска шляпки желтоватая или охристая, с более тёмным коричневым центром. **Ксеромфалина Корню** (*Xeromphalina cornui*) предпочитает развиваться во мхах, ее отличает довольно длинная ножка (до 8 см) и красно-коричневая или тёмно-коричневая шляпка. Встречается этот гриб реже, чем предыдущие два вида. **Омфалина пестиковая** или **коробчатая** (*Omphalina pyxidata*) с белыми или кремовыми пластинками и с красно-коричневой или розовато-коричневой шляпкой и ножкой, встречается не только в лесу, но и в городе. Там для роста эти грибы могут выбрать самые неожиданные места: замшелые бетонные плиты, трещины в асфальте. В лесу омфалину пестиковую проще обнаружить на открытых светлых местах, по обочинам лесных дорог, на полянах и лужайках. Гриб неплохо справляется с заморозками, тёплой осенью может быть найден даже в середине ноября.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды грибов, в том числе и ксеромфалина колокольчатая, считаются несъедобными, в первую очередь, из-за своих незначительных размеров. Этими миниатюрными созданиями лучше просто полюбоваться в лесу, они вполне этого достойны.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ксеромфалина колокольчатая распространена не только в Ленинградской области, но и на всей территории России. Обычна она и в Европе.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Омфалина пестиковая



Ксеромфалина стеблевидная

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 6–10(15) см, в юности полушаровидная, подушковидная и выпуклая с завернутым, узорчатым краем, в зрелости выпукло-распростёртая с загнутым краем, старости вогнутая с неровным волнистым краем. Шляпка плотная, мясистая, иногда водянистая, гладкая и блестящая, в юности ярко-фиолетовая, с возрастом выцветает до бледно-лиловой с коричневатым оттенком, буро-охряной, рыже-коричневой и даже блеселой. **Пластинки** широкие, частые, неравной длины, почти свободные, нисходящие по ножке или приросшие зубцом, в юности фиолетовые, в зрелости бледнеют до лиловых, охряно-лиловых и коричнево-лиловых, буро-охряных и красновато-бурых. **Ножка** длиной 4–8(10) см, толщиной 1–2,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию или булавовидная, крепкая, гладкая, волокнистая или чешуйчатая, под шляпкой с хлопьевидным налётом, внутри сплошная, затем губчатая. Ножка бледно-фиолетовая, серо-фиолетовая или бледно-лиловая. **Мякоть** мясистая, упругая или водянистая, в юности лиловая или светло-фиолетовая, в зрелости охряно-кремовая, с анисовым или парфюмерным запахом и нежным вкусом. **Споровый порошок** бледно- или желтовато-розовый.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Рядовка фиолетовая относится к хорошим съедобным грибам. Некоторые специалисты относят её к условно-съедобным грибам, так как в сыром виде гриб может вызывать лёгкие желудочноые расстройства, хотя вообще-то данное свойство характерно для большинства видов. Рядовка используется после 20-минутного отваривания (отвар сливают) жареной и тушёной, солёной и маринованной. Рекомендуется готовить её в сочетании с другими видами. Желательно использовать молодые и средневозрастные упругие плодовые тела.



A photograph showing a cluster of white mushrooms with gills, growing on a dark, moist forest floor. The mushrooms have thick, white stems and caps with distinct gills. The background is dark and textured, suggesting a forest floor with organic matter.



134

47. РЯДОВКА ГИГАНТСКАЯ (Рядовка-исполин, рядовка-колосс) *TRICHOLOMA COLOSSUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Среди рядовок, растущих в лесах Ленинградской области, немало крупных грибов, но рядовка гигантская, пожалуй, превосходит по размерам всех своих родственниц. Видовое название в данном случае полностью соответствует действительности. Встречается этот красивый гриб в сухих сосновых лесах (вид образует микоризу с сосной), предпочитает песчаные или известковые почвы, чаще его можно обнаружить в борах-зеленомошниках. Плодоносит в августе–октябре, редко, не каждый год, единичными экземплярами или небольшими группами. Вид отмечен в Приозерском, Выборгском, Лодейнопольском районах Ленинградской области и в окрестностях Зеленогорска.

ОПИСАНИЕ. Имеет крупную, мясистую **шляпку** 10–20(25) см в диаметре, выпуклую, плоско-выпуклую, позже распростёртую, радиально-бороздчатую, гладкую или слегка чешуйчатую, клейкую во влажную погоду, оранжевую, розовато-оранжевую, коричневатую с розоватым или оранжевым оттенком. **Пластинки** частые, узкие, белые у молодых грибов, позже палевые. **Ножка** очень толстая, 5–12 см в длину, 2–5,5 см в диаметре, цилиндрическая, слабочешуйчатая в нижней части, с кольцом или его подобием. Ниже кольцевой зоны, как правило, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, в верхней части беловатая, палевая. **Мякоть** плотная, жестковатая, беловатая, на срезе и при повреждении становится розоватой, оранжево-розовой, со слабым, но достаточно приятным запахом и вкусом, характерным для многих рядовок.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В сосновых лесах могут встретиться и другие крупные рядовки, но похожих на рядовку гигантскую среди них нет. Отметить стоит разве что несколько представителей рода *Tricholoma* с коричневыми шляпками: это **рядовка поднимающаяся** (*Tricholoma stans*), **рядовка белокоричневая** (*Tricholoma albobrunneum*) и несъедобная, а по некоторым данным ядовитая **рядовка погубленная** (*Tricholoma pessudatum*). Все эти виды очень похожи друг на друга, отличить их бывает сложно даже профессионалам, поэтому вряд ли имеет смысл собирать в сосновых борах рядовки с коричневой окраской, велика вероятность того, что в корзину может попасть ядовитый гриб. **Рядовка сельдерейная** (*Tricholoma aprium*) с приземистыми, довольно крупными плодовыми телами, имеет желтовато-охристую, желтовато-оранжевую шляпку и белую ножку без отчетливой кольцевой зоны. Этот редкий гриб, встречающийся в сухих сосняках, считается несъедобным, он легко идентифицируется по своеобразному очень сильному запаху специй: шамбалы или сельдерея. **Рядовка опёнковидная** или **опоясанная** (*Tricholoma focale*) – еще один житель сосновых лесов, этот вид встречается у нас с августа до середины октября. Для этой рядовки характерны оранжево-коричневые, желтовато-бурые шляпки со светлым краем и суженная в основании ножка с оранжево-бурым кольцом. У гриба плотная мякоть, которая обладает мучнистым запахом. Рядовка опёнковидная считается съедобной после отваривания (отвар необходимо слить), используется во вторых блюдах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Рядовка гигантская – съедобный гриб средних вкусовых качеств. Но она редко бывает червивой, имеет внушительные размеры (вес одного гриба может достигать до 700–800 граммов), поэтому вполне может заинтересовать грибников. И всё же лучше оставить её в лесу: дело в том, что это редкий вид, занесённый в Красные книги многих регионов России, Ленинградской область в данном случае – не исключение.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вне России вид имеет широкий ареал обитания, он встречается в Европе, Северной Африке, Восточной Азии, Австралии. Местами обычен, но в большинстве регионов редок.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка сельдерейная



Рядовка опёнковидная



48. РЯДОВКА ЗЕМЛИСТАЯ (Рядовка наземная, рядовка землисто-серая – *Tricholoma terreum*)
TRICHOLOMA MYOMYCES



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб распространён в основном в хвойных лесах, а также в смешанных (в т.ч. в кедрово-широколиственных) и редко в лиственных (в т.ч. в дубовых) лесах, обычно на богатых щелочных почвах. В Ленинградской области растет во всех сосновых борах, часто, ежегодно, группами (обычно довольно большими). Особенно любит обочины проселочных дорог и пожарные канавки в бору. Обнаружен на Карельском перешейке с начала июля по начало декабря (в теплую, долгую осень).

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром от 3 до 8 см, мясистая, в юности колокольчатая и ширококолокольчатая, затем плоско-распростертая, чаще с выступающим бугорком, ломкая, сухая, в юности покрыта паутинистым покрывалом, усеяна прижатыми, волокнистыми черноватыми чешуйками, радиально-волокнистая, серая, темно-серая и темно-мышино-серая, серо-синеватая, серовато-бурая или светло- и серо-коричневая, иногда с темным или, наоборот, более светлым гладким центром. Имеет извилисто-волнистый, более светлый край, в зрелости он становится поднятым и растрескавшимся. Пластины широкие (7 мм), частые или довольно редкие, выемчато прикрепленные, приросшие или приросшие зубцом, извилистые, в юности белые, затем желтоватые, сероватые или бежево-сероватые, с зубчатым краем. Ножка длиной от 3 до 8 (и даже 10) см и толщиной от 5 до 10 (и даже 15) мм, цилиндрическая, реже утолщенная, ровная или слегка утолщенная внизу, волокнистая, ровная, с возрастом становится полую, белая, грязно-белая или сероватая, наверху с мучнистым налетом, внизу сероватая, порой с буроватым отливом. Мякоть тонкая, беловатая или сероватая (под кожицей и в старости – повсеместно) – с земляным запахом и приятным (мягким или островатым) вкусом. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Очень похож на широко известную съедобную рядовку серую (*Tricholoma portentosum*) с более гладкой, блестящей шляпкой, желтовато-зеленоватым оттенком пластинок и мучнистым запахом (вернее, слабым запахом свежих огурцов или арбузов). Кроме того, есть сходство с токсичной рядовкой ядовитой или тигровой (*Tricholoma pardinum*), которая имеет серовато-белую или черновато-серую (иногда с синеватым оттенком) шляпку с темными хлопьевидными чешуйками, образующими концентрический рисунок. Также рядовка землистая похожа и на рядовку краснеющую (*Tricholoma oirubens*) с нежными, оливково-бурыми чешуйками и розоватыми пластинками. Особенно близка к рядовке землистой рядовка опоясанная (*Tricholoma cingulatum*), которая образует микоризу с лиственными деревьями и тоже очень любит обочины дорог, а также склоны канав. Главный отличительный признак этого двойника – беловатое, порой с черным краем ребристо-волокнистое кольцо в верхней части или в середине ножки. Её шляпка более светлая (серая, бежево-серая или серо-бурая), с темным центром, в юности бархатистая, затем с темно-серыми чешуйками. Мякоть рядовки опоясанной белая, желтовато-белая или буроватая, водянистая, с неприятным, горьковатым или мягким вкусом и мучнистым запахом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Этот гриб вполне съедобен, хотя это его свойство малоизвестно грибникам. Употребляется свежим (в жарком и супе), маринованным и солёным. Пригоден и для сушки. Вкусовые характеристики посредственные, по качеству этот гриб уступает даже близкому родственнику – рядовке серой.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в Западной Европе, Африке и Северной Америке. Встречается он в Европейской части России, в Закавказье, на Урале, Украине, в Сибири и Приморском крае. В Ленинградской области неоднократно были обнаружены большие угнетенные семейства этой рядовки. У грибов гипертрофированно удлинялась ножка, зато шляпка очень рано переставала расти и так и оставалась колокольчатой. Затем ножка начинала изгибаться, скручиваться в кольцо, а весь гриб покрывался белой плесенью.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка опоясанная





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый в Ленинградской области вид, чаще встречающийся в сухих сосновых борах на песчаных почвах, реже вырастает в сыроватых сосняках, а иногда в смешанном или даже в лиственном лесу. Образует микоризу с сосной, но есть сведения о том, что может расти и с другими породами деревьев, например, с берёзами. Первые грибы появляются во второй половине августа или в сентябре, рост продолжается до конца октября, а при благоприятных погодных условиях и до ноября. Плодоносит, как правило, большими семьями, практически каждый год в сентябре или октябре наступает момент, когда серые рядовки высыпают в огромных количествах.

ОПИСАНИЕ. Имеет радиально-волокнистую шляпку 4–10(15) см в диаметре, полушаровидную, выпуклую, округло-коническую у молодых грибов, с возрастом она становится распростёртой, нередко с тупым бугорком в центре. По мере роста иногда теряет правильную форму, растрескивается, края шляпки при этом становятся волнистыми или загибаются вверх. Окрашена в сероватые или грязно-серые тона, нередко со слабым фиолетовым или зеленоватым оттенком. Попадаются и почти чёрные экземпляры, а грибы, растущие в глубоком мху, наоборот, могут быть светлыми, бело-серыми. Поверхность шляпки гладкая, во влажную погоду немного клейкая. **Пластинки** редкие, свободные или приросшие зубцом, ломкие, у молодых экземпляров светлые, белые или серо-жёлтые, серо-зеленоватые, с возрастом приобретают серую окраску. **Ножка** 4–10(15) см в длину и 1–3 см в толщину, цилиндрическая, часто глубоко погружена в почву или мох, волокнистая, беловатая или беловато-сероватая, иногда с желтоватым или зеленоватым оттенком. У молодых экземпляров плотная, у взрослых нередко бывает полой. **Мякоть** плотная, белая или серовато-желтоватая, в ножке упругая, волокнистая. Обладает мучнистым запахом и вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Существует определенное количество рядовок с похожей сероватой окраской. В первую очередь следует обратить внимание на **рядовку заострённую** (*Tricholoma virgatum*), которая произрастает в сырых смешанных и хвойных лесах. Этот несъедобный, а по некоторым данным и вовсе ядовитый гриб, отличается серыми или грязно-серыми пластинками и наличием острого бугорка на шляпке, встречается он значительно реже, чем серая рядовка, но местами в Ленинградской области обычен. Несъедобная **рядовка мыльная** (*Tricholoma saponeum*) представлена в наших лесах несколькими разновидностями, но все они имеют более равномерную окраску шляпки, на ней нет волокнистости или штриховатости, к тому же этот гриб имеет неприятный мыльный запах, который, правда, выражен далеко не всегда. Грибникам в этом случае надо быть осторожнее, места обитания серых и мыльных рядовок нередко пересекаются. Похожа серая рядовка и на **рядовку землистую** (*Tricholoma terreum*), но она значительно мельче по размерам, и пластинки у этого вида даже в молодом возрасте имеют серую окраску. В данном случае ошибка не страшна, землистая рядовка съедобна. Ядовитая **рядовка тигровая** (*Tricholoma pardinum*) отличается наличием пятнистых чешуек на шляпке и слегка розовеющей, особенно в ножке, мякотью. Этот гриб тоже обитает в хвойных лесах, но встречается редко.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Серая рядовка – хороший съедобный гриб, её жарят, солят или маринуют. Сохраняет свои вкусовые качества и после слабых морозов. Иногда этот вид используют для сушки, но, наверное, это не самый удачный способ переработки серой рядовки. Собирать следует молодые экземпляры, взрослые грибы становятся ломкими, к тому же они очень часто повреждаются насекомыми.

ПРИМЕЧАНИЯ. В нашей стране серая рядовка обычна, обнаружить её можно не только в Европейской части, но и в Сибири, на Дальнем Востоке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка заострённая



Рядовка мыльная



50. РЯДОВКА ЧАСТОПЛАСТИНКОВАЯ (Рядовка псевдобелая – *Tricholoma pseudoalbum*) *TRICHOLOMA STIPAROPHYLLUM*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Распространена в лиственных и смешанных лесах, чаще встречается под берёзой и ольхой. Гриб обнаружен в нескольких местах в Ленинградской области (в т.ч. во Всеволожском районе) и в Санкт-Петербурге. Эта рядовка тяготеет к обочинам просёлочных дорог, склонам канав и полянам в затенённых лесах. Плодовые тела можно встретить со второй пятнадцатки августа по вторую декаду октября – ежегодно, обычно группами, порой большими.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 3–10(12) см, сухая, гладкая, в юности выпуклая, в зрелости – выпукло-распростёртая, нередко бугорчатая (с большим, тупым бугром), с загнутым краем, в старости – распростёртая с волнистым краем, белая, беловатая, кремово-белая или кремовая, в центре сероватая, кремово-жёлтая или светло-буроватая, в зрелости – с желтоватыми или охряными пятнами. Пластинки широкие, частые, слегка низбегающие, выемчатые или приросшие зубцом, белые, в зрелости слегка желтеют. **Ножка** длиной 3–8(10) см и толщиной 8–20 мм, цилиндрическая, иногда изогнутая, слегка расширенная к основанию, плотная, упругая, без кольца, белая или бело-охристая, сверху иногда с мучнистым налетом, с возрастом слегка желтеет, а в основании становится рыжеватой, буроватой и даже чернотой. **Мякоть** толстая, рыхлая, в ножке волокнистая, белая, на изломе розовеет, в юности почти без запаха, затем с сильным затхлым, весьма неприятным запахом, который разными исследователями описывается по-разному (редьки, гиацинтов, плесени или бытового газа), но всегда неслестно. Вкус у рядовки частопластинковой жгуче-едкий или горький. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гриб-близнец – **рядовка белая** (*Tricholoma album*), которая растёт в более южных районах Евразии, в лиственных (чаще с берёзой и дубом), смешанных и хвойных (с сосной) лесах, на опушках, в кустарниках, в парках. У неё белая шляпка менее правильной формы, но столь же сильный, неприятный запах – главная особенность обеих рядовок. Без спорового анализа различить эти виды почти невозможно. На рядовку частопластинчатую похожи **светлые рядовки**, обитающие в Западной Европе. На северо-западе России растут другие пластинчатые белые, относительно похожие грибы, в т.ч. съедобный **белешампиньон телеснопластинковый** (*Leucoagaricus carneifolius*). Встречается в парках, садах и на лужайках. У него полушаровидная, затем выпукло-распростёртая беловатая, беловато-серая или светло-серовато-буроватая шляпка, с низким широким и тупым бугорком, гладкая, сухая. Пластинки тонкие, частые, в юности беловатые или кремовые, в зрелости – коричнево-розовые или красноватые. Ножка расширяется к основанию, она белая, желтоватая или коричневатая с отстающим, узким кольцом в верхней части. Мякоть белая, желтеющая на сломе и срезе, со слабым запахом и ореховым вкусом. Споровый порошок белый. Еще один вид – съедобная (по российским данным) **лимацелла капельная** (*Limacella guttata*). Имеет толстомясистую, округлую шляпку диаметром до 15 см, которая с возрастом превращается в плоско-выпуклую, розовато-беловатую, буровато-жёлтую или кремово-охристую с красноватым оттенком, с тёмным центром. Ножка у этого гриба имеет широкое, плотное кольцо, которое часто бывает покрыто каплями. Лимацелла капельная обладает мучнистым запахом и весьма приятный вкус.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб несъедобен из-за мерзкого запаха, а по некоторым данным он даже ядовит и содержит небольшое количество токсинов нейротропного и местного раздражающего действия. Симптомы отравления: подташнивание, головокружение, рвотные позывы и слабые галлюцинации. При своевременном оказании медицинской помощи выздоровление наступает быстро.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространен в Европейской части России, также встречается в северных районах Западной Европы, в т.ч., например, в Швеции.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Белешампиньон телеснопластинковый



Лимацелла капельная

51. РЯДОВКА ЖЁЛТО-КРАСНАЯ

(Рядовка краснеющая, опёнок жёлто-красный, опёнок сосновый, трихоломopsis краснеющий)
TRICHOLOMOPSIS RUTILANS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот красивый крупный гриб произрастает на пнях и гниющей древесине хвойных пород, предпочитая сосну. В Ленинградской области встречается повсеместно, любит появляться рядом с сухими соснами в горелых борах и на вырубках. Плодоносит ежегодно, чаще небольшими группами, первые экземпляры можно обнаружить уже в июле, массовый рост наблюдается в августе–сентябре.

Обычен этот вид и поздней осенью, он неплохо справляется с заморозками, поэтому живые рядовки жёлто-красные в отдельные годы можно увидеть в лесу в начале и даже в середине ноября.

При благоприятных погодных условиях могут попасться очень крупные экземпляры, настоящие гиганты, с диаметром шляпок до 20 см и очень толстыми ножками.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 5–12(20) см в диаметре, у молодых грибов выпуклую, полушаровидную, у зрелых выпукло-распростёртую или плоскую, мясистую, сухую, бархатистую, сначала красную, пурпурно-красную или бордовую от плотных волокнистых чешуек, позже светлеющую до жёлто-красного, жёлто-коричневого цвета. **Пластинки** жёлтые или ярко-жёлтые, частые, приросшие, иногда выемчатые.

Ножка 5–10 см в длину, толщиной 1–2(4) см, цилиндрическая, немного утолщенная в основании, часто изогнутая, сплошная у молодых грибов, затем полая, желтоватая, жёлто-красная, обычно светлее шляпки, покрыта пурпурными или сиреневатыми чешуйками. **Мякоть** толстая, плотная, желтоватая или кремовая, у старых грибов с запахом древесины и горьковатым вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Близкая родственница, рядовка украшенная или оливково-жёлтая (*Tricholomopsis decora*), встречается в смешанных и хвойных лесах, она тоже предпочитает гниющую древесину хвойных пород. Для неё характерна желтоватая или жёлто-оливковая окраска шляпки, к тому же она не такая мясистая, как рядовка жёлто-красная.

В Ленинградской области рядовка украшенная распространена, но встречается далеко не повсеместно, обнаружить её можно с июля по октябрь. С первыми заморозками рост рядовки украшенной, как правило, прекращается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В оценке вкусовых качеств рядовок жёлто-красной и украшенной существуют расхождения. Некоторые специалисты записывают эти грибы в разряд несъедобных, обращая внимание на их горьковатую мякоть, другие считают их вполне съедобными после предварительного отваривания и употребления в смеси с другими грибами, что, скорее всего, ближе к истине. В любом случае, микологи сходятся в одном: грибы эти не представляют опасности, они не ядовиты, но вкус у них настолько посредственный, что вряд ли есть смысл собирать их для еды. Если же вам всё-таки захочется положить несколько рядовок жёлто-красных или украшенных в корзину (а молодые грибы иногда выглядят и правда очень аппетитно), ничего страшного не случится.

ПРИМЕЧАНИЯ. Рядовка жёлто-красная имеет довольно широкий ареал обитания, она встречается на всех континентах, кроме Антарктиды. В нашей стране произрастает везде, где есть сосны: от Калининградской области на западе до Приморского края на востоке, от Мурманской области на севере до Кавказских гор на юге России.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка украшенная



52. ЗЕЛЕНУШКА (Рядовка зелёная, рядовка золотистая, зелёнка – *Tricholoma auratum*, *T. flavovirens*)



TRICHOLOMA EQUESTRE

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Зеленушка – позднесенний вид, произрастающий в сухих сосновых лесах на песчаных почвах. Изредка она может встретиться и в смешанном лесу с участием сосны, именно с этим деревом зеленушка образует микоризу. Плодоносит, как правило, большими группами, основной урожай наблюдается ежегодно в сентябре–октябре. После морозных дней, когда устанавливается продолжительный период плюсовой температуры, зеленушки могут возобновить рост, их нередко встречают в ноябре и первой половине декабря. В Ленинградской области вид обычен там, где есть сухие сосновые леса. Зеленушки любят зарываться в хвою, мхи и лишайники, часто растут прямо на лесных дорогах, обнаруживаются обычно по соседству с серыми рядовками.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–12(15) см в диаметре, выпуклая, выпукло-горбовидная, иногда с бугорком, позже распростёртая, с волнистым или иногда разорванным краем, клейкая во влажную погоду, радиально-волоконистая, зеленовато-желтоватая, жёлто-коричневая, серно-жёлтая, буроватая, в центре более тёмная. Пластины свободные или приросшие зубцом, широкие, частые, желтовато-зеленоватые или серно-жёлтые. Ножка 3–8 см в длину, толщиной 1–3 см, слегка вздутая в нижней части, продольно-волоконистая, плотная, сплошная, изредка с полостями, желтоватая, оливково-жёлтая, зеленовато-жёлтая, иногда с мелкими буроватыми чешуйками. Мякоть беловатая или желтоватая, плотная, с приятным слабomучнистым запахом. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Существует несколько рядовок с похожей окраской. Рядовка лиственная (*Tricholoma frondosae*) – копия зеленушки из сосновых боров, но она встречается под лиственными деревьями (в Ленинградской области – под осинами) в смешанных лесах. Используется аналогично зеленушке. Рядовка отличающаяся (*T. sejunctum*) внешне может быть похожа на зеленушку, но пластинки у этого вида белые, кремовые или сероватые, а ножка беловатой, серой или грязно-серой окраски со слабым зеленоватым оттенком. Мякоть у взрослых экземпляров этой рядовки горчит. Рядовка отличающаяся встречается в лесах разного типа, предпочитает сыроватые места. Данные о съедобности этого вида противоречивы, но чаще говорится о том, что этот вид несъедобен или даже слабо ядовит. Рядовка серно-жёлтая (*T. sulphureum* var. *sulphureum*) у нас предпочитает появляться под широколиственными породами деревьев (дуб, липа). Этот вид имеет чаще серно-жёлтую окраску, от зеленушки отличается меньшими размерами, более редкими пластинками, приуроченностью к иным местам обитания и очень неприятным запахом. Считается ядовитым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Зеленушка – съедобный гриб, который с удовольствием собирают многие грибники. Это универсальный вид, он годится для супов и вторых блюд, его можно солить, мариновать, замораживать и сушить. Но есть у этих привлекательных грибов и небольшие недостатки: довольно часто зеленушки бывают червивыми, к тому же они почти всегда в песке, хвоянках и прочем лесном мусоре. Поэтому при переработке грибы необходимо промывать тщательнее, чем какой-либо другой вид.

ПРИМЕЧАНИЯ. Есть сведения, что употребление в пищу чрезмерного количества зеленушек, распространенных не только в России, но и в Европе и Северной Америке, может стать причиной редкого заболевания – рабдомиолиза, при котором происходит разрушение мышц. Исследования, не так давно проведенные во Франции, подтвердили наличие в этом грибе токсичных веществ. В России отравлений зеленушками не зафиксировано, но, возможно, грибникам следует проявить осторожность и отказаться от сбора этих грибов.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка лиственная



Рядовка серно-жёлтая



53. ВЕШЕНКА ОРАНЖЕВАЯ (Филлотопсис гнездообразный – *Pleurotus nidulans*, *Crepidotus nidulans*)
PHYLLOTOPSIS NIDULANS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в лиственных и смешанных лесах на валежнике и гнилых пнях, а также на ослабленных лиственных деревьях (берёза, липа и осина) и гораздо реже – хвойных, в т.ч. на сосне. Гриб распространён и вполне обычен на территории всей Ленинградской области и в Санкт-Петербурге. Растёт со второй декады июля по апрель (с перерывами на морозы и сильные снегопады). Наиболее массовые периоды плодоношения отмечены с октября по январь. Растет ежегодно, но дисперсно, изредка одиночно, гораздо чаще – веерообразными группами. Иногда вешенки несколькими ярусами покрывают ствол по высоте до 5 метров. В единичных случаях растёт с такой силой, что прорывается сквозь старые трутовики.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у вешенки диаметром 1–4(8) см. Молодое плодовое тело почковидное, лохматое, затем гнездообразное, цилиндрическое с внутренним углублением, чашевидное, опушённое, ворсистое снаружи и с жёлтыми пластинками внутри, в зрелости разворачивается в устрицеподобную или консолевидную, приросшую боком, бархатистую или относительно гладкую (после дождей) шляпку, с завернутым или опушённым волнисто-лопастным краем. Иногда гриб прирастает верхушкой к древесине. Шляпка светло-жёлтая, затем тёмно-жёлтая или оливково-жёлтая, с возрастом может выцветать до палевой. У основания она оранжево-жёлтая, с желтоватым краем, с белым или желтоватым войлочным опушением, отчего нередко кажется белесой. **Пластинки** широкие, частые, разной длины, радиально расходящиеся от основания, нисходящие по ножке, охристые, тёмно-жёлтые или оранжевые. **Ножка** зачастую отсутствует или очень короткая, расположенная эксцентрично. **Мякоть** водянистая, беловатая, желтоватая или ржаво-жёлтая, с горьковатым вкусом, без особого запаха, с дынным запахом. Старые плодовые тела могут источать неприятный запах, напоминающий запах гнилой моркови, который бывает невыносим. **Споровый порошок** охристого или розоватого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Вешенка оранжевая имеет сходство с растущей в конце осени и тёплой зимой **вешенкой поздней** (*Panellus serotinus*). Та отличается оливковой, оливково-жёлтой или оливково-бурой шляпкой, белым споровым порошком и запахом свежих овощей. Также вешенка оранжевая слегка напоминает **крепидот красивочешуйчатый** (*Crepidotus calolepis*) с более мелкими или такого же размера шляпками (белыми или кремовыми с множеством коричневых или охристых чешуек, которые могут быть смыты дождем). У крепидота узкие, светло-охряно-коричневые пластинки, нет запаха и сладковатый вкус.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В большинстве случаев гриб оказывается несъедобен из-за жесткой мякоти (и особенно кожицы) и неприятного запаха. Однако, в некоторых районах России молоденькие вешенки едят, относя к условно-съедобным грибам 4-й категории. Возможно, произрастающие в отдельных местах формы обладают лучшими кулинарными качествами. Мы уверены, что вешенкой оранжевой вполне достаточно любоваться, хотя зимой при дефиците прочих грибов она выглядит очень аппетитно. Если же вешенку непременно решили съесть, то в этом случае её надо отварить 20 минут, слить отвар, а затем варить или тушить.

ПРИМЕЧАНИЯ. Это один из красивейших зимних грибов – подлинное украшение наших лесов, которое, к сожалению, обычно остаётся незамеченным. Вид распространен в Западной Европе, в Беларуси, на Европейской части России (от республики Коми и Вологодской области до Подмоскovie), на Кавказе и в Восточной Сибири. Вид включен в Красную книгу Ленинградской области. На наш взгляд, совершенно зря, так как чрезвычайно широко распространён и со временем только расширяет свой ареал.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Крепидот красивочешуйчатый



ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространен по северному умеренному поясу, включая Северную Европу, Европейскую часть России, Дальний Восток и Северную Америку. Это один из главных грибов, которые разводят в неволе, культивируются в промышленных масштабах во многих странах мира, в том числе и в России. По обилию технологий вешенка не имеет себе равных среди съедобных грибов.



IX-11



55. ВЕШЕНКА ПОЗДНЯЯ (Вешенка осенняя, зелёная или ольховая, панеллюс поздний, свинуха ивовая – *Panellus serotinus*)

PANELLUS SEROTINUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в лиственных и смешанных лесах, на живых деревьях, пнях и валежнике лиственных пород (ольха, ива, тополь, берёза, дуб, осина и др.). Широко распространена и обычна на всей территории Ленинградской области и Санкт-Петербурга. Встречается группами, порой большими, ежегодно и часто, обычно с середины сентября до установления сильных морозов, то есть по ноябрь–январь. В оттепели способна расти и в феврале–марте.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 3–8(15) см, боковая, лопастевидная, языковидная или уховидная, мясистая, сплошная, в юности с загнутым краем, в зрелости с прямым, тонким, иногда неровным краем. Она мелко-опушённая, слабо слизистая, в дождь блестящая. Цвет шляпки приобретает самые разнообразные оттенки: чаще она серо-буро-оливковая, оливково-жёлтая, сине-зелёно-коричневая и серовато-бурая, иногда коричневая или с лиловым оттенком, от мороза может приобретать тёмно-жёлтый или красноватый оттенок. **Пластинки** частые, неравной длины, приросшие к ножке или нисходящие, беловатые, желтоватые, кремовые, бледно-охряные, жёлто-охряные и серовато-охряные, с возрастом становятся охряными, грязно-серовато-бурыми или охряно-бурыми, с неровным краем. **Ножка** в длину 8–30 мм, в толщину 1–4 см, цилиндрическая, короткая (иногда почти отсутствует), изогнутая, боковая, мелкочешуйчатая или опушённая, охряная, зеленовато-коричневая, желтовато-буроватая или жёлто-коричневая, наверху окрашена темнее. **Мякоть** плотная или рыхлая, мясистая, водянистая в сырую погоду, беловатая или желтоватая, с возрастом становится жёсткой и резинистой. Вкус мягкий, иногда после заморозков слегка горьковатый. Запах можно охарактеризовать как «приятный запах своеобразной растительной свежести». **Споровый порошок** белый или лиловатый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Вешенка поздняя имеет небольшое сходство с другими вешенками. Похожа на **вешенку устричную** или **обыкновенную** (*Pleurotus ostreatus*) с глянцевой тёмно-серой, буроватой или пепельно-серой с фиолетовым оттенком шляпкой и без особого запаха. Также она слегка напоминает растущую на осинах **вешенку покрытую** или **зачехлённую** (*P. calypttratus*) с коричневатой-серой, кожано-коричневатой или серо-стальной шляпкой, с широкими, веерообразными пластинками с неровным краем, которые прикрыты толстым светлым плечатым покрывалом, сохраняющимся по краю шляпки (главный отличительный признак), с запахом сырого картофеля. Ещё меньше она похожа на **вешенку оранжевую** (*Phyllotopsis nidulans*) с жёлтой или оранжевой войлочной-щетинистой шляпкой, с охристыми пластинками и с запахом фруктов или тухлой моркови.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобный гриб не самого высокого качества, однако, пользующийся популярностью у грибников, занимающихся «тихой охотой» в осенне-зимнее время. В Западной Европе в последнее время эта вешенка поздняя стала считаться вредной для здоровья. Её предпочтительно собирать в молодом возрасте чтобы жарить, пускать на суп и солить после отваривания в течение 25 минут. У зрелых более жёстких плодовых тел лучше счищать толстую скользкую кожу и тушить подольше. После морозов вешенка несколько теряет вкусовые качества, зачастую оставаясь вполне съедобной. Но иногда после череды морозов и оттепелей плодовые тела становятся склизкими, покрываются плесенью и приобретают винный запах – такие грибы есть нельзя.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён в Европе, Средней Азии и Северной Америке. В России встречается в Европейской части, на Кавказе и Дальнем Востоке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Вешенка покрытая

56. КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ
(Коллибия обыкновенная, опёнок весенний,
денежка обычная – *Collybia dryophila*)
GYMNOPUS DRYOPHILUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обитает в лиственных и хвойных лесах, часто во влажных местах на гниющей древесине (на пнях, корнях и погружённой в почву древесине) и на подстилке, нередко во мху. Растёт группами, порой большими. Обнаружена во всех районах Ленинградской области и Санкт-Петербурге, встречается часто, повсеместно и ежегодно, как в прохладную, так и в жаркую погоду. Плодоношение очень продолжительное: с конца мая по середину декабря.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 1–6(8) см, тонкомясистая, в молодости полукруглая, выпуклая или слегка колокольчатая, с опущенным краем, с возрастом постепенно раскрывается до выпукло-распростёртой, распростёртой и даже совсем плоской (в центре слабо вдавленной) с подвёрнутым краем. Сквозь волнистые края шляпки могут просвечивать пластинки. Поверхность гладкая, гигрофанная, расцветка меняется в зависимости от влажности. В юности шляпка одноцветная красно-коричневая или телесно-розовая, затем края выцветают. В центре шляпка светло-рыжая, буро-охряная, жёлто-бурая, оранжево-коричневая или красноватая, по краю светлее: восково-беловатая, бледно-охряная, палевая или кремовая, при подсыхании почти белая. **Пластинки** в юности приросшие к ножке, затем почти свободные, узкие или относительно широкие, тонкие, частые, беловатые, почти свободные, узкие или относительно широкие, тонкие, частые, беловатые, бледно-кремовые, розоватые или желтоватые (с лимонным оттенком). **Ножка** длиной 3–6(9) см и толщиной 2–5(8) мм, тонкая, прямая или иногда изогнутая, цилиндрическая или уплощенная, относительно ровная или слабо расширяющаяся к утолщённому основанию, гибкая, плотная, полая, гладкая, волокнисто-хрящеватая, в основании с мелкими волокнистыми хлопьями, одноцветная со шляпкой, у пластинок светлее, у основания более тёмная (рыжеватая или буроватая) и нередко опушенная (со слабым хлопьевидным налётом). В основании с белыми тяжками. **Мякоть** шляпки тонкая, ножки – плотная. Она беловатая или желтоватая; с довольно слабым, но вполне типичным кисловатым запахом и мягким вкусом (или почти безвкусная). **Споровый порошок** белый или кремовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Коллибию можно перепутать с опёнком луговым (*Marasmius oreades*), от которого отличается частыми пластинками и отсутствием бугорка на шляпке. Кроме того, существует несколько близкородственных, трудноотличимых от нее съедобных и несъедобных видов, например, коллибия жёлтопластинчатая или шнуровидная (*Gymnopus oscior*), обладает светло-жёлтыми пластинками и тёмной, порой бордовой шляпкой, растёт она нередко тесными группами во мху и на сосновом опаде; водянистая (*G. aquosus*), нередко тесными группами во мху и на сосновом опаде; каштановая (*Rhodocollybia butyracea*), которая имеет более крупную, мясистую шляпку и более толстую ножку (замечено темнее беловатых пластинок). От ядовитого ложноопёнка серно-жёлтого (*Huopholota fasciculare* var. *fasciculare*) коллибию лесолюбивую можно отличить по розовато-буроватому цвету шляпки, цвету пластинок, большой их частоте и характерной хрящеватой ножке (у большинства ложных опят она волокнистая).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Это съедобный гриб низкого качества. Он используется свежим (в жарком и супах) после отваривания 15 минут и сушёным.

ПРИМЕЧАНИЯ. Широко распространён в северном полушарии, в т.ч. в Западной Европе, в Беларуси, в Европейской части России, в Израиле и США (где считается слабо ядовитой). На плодовых телах коллибии иногда развиваются грибы-паразиты, например, сизигоспора гриболубивая (*Syzygospora mycetophila*), имеющая мозгообразный внешний вид.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Коллибия жёлтопластинчатая



57. МЕГАКОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ
(Удемансиелла широкопластинчатая –
Oudemansiella platyphylla)
MEGACOLLYBIA PLATYPHYLLA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Это обычный вид для наших лесов и парков, этот гриб встречается повсеместно на старых замшелых пнях, среди валежника, рядом с гниющей древесиной. Иногда кажется, что грибы растут на земле, безо всякой древесины, но, скорее всего, в этом месте тоже есть гнилушки, просто они находятся в почве. Первые экземпляры начинают появляться уже во второй половине мая, на первый месяц лета обычно приходится наиболее активный рост этого вида, но и позже встретить мегаколлибии не так уж сложно, они продолжают появляться до конца сентября–начала октября. Гриб предпочитает влажные, но не слишком сырые места, обитает в лиственных и смешанных лесах.

ОПИСАНИЕ. Имеет довольно крупную шляпку, 5–12(20) см в диаметре, сначала округлую, полушаровидную или колокольчатую, затем распростёртую, с тупым бугорком в центре или без него, радиально-волоконистую, ломкую, светло-серую, бежево-серую, серо-коричневую, иногда тёмно-коричневую и даже почти чёрную. У зрелых экземпляров края шляпок нередко рвутся, лохматятся или загибаются вверх. Пластины редкие, широкие, приросшие к ножке зубцом, беловатые, у старых грибов иногда грязно-белые. Ножка 5–12(15) см в длину, толщиной 0,5–2,5 см, цилиндрическая, жёсткая, продольно-волоконистая, у зрелых грибов полая, грязно-белая, сероватая, серо-коричневая, бурая, в основании с характерными корневидными тяжами белого цвета. Мякоть тонкая, беловатая, с нейтральным или слабым грибным запахом и горьковатым вкусом. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похожих грибов среди родственных коллибий или гимнопусов нет, но некоторые виды из других родов или семейств, имеют сходство с мегаколлибией. В первую очередь следует отметить **плютей олений** (*Pluteus cervinus*), который появляется в мае и тоже обитает на трухлявой древесине. Но у плютея пластины значительно более частые и в них присутствует розоватый оттенок, к тому же корневидных тяжей в основании ножки у этого вида не бывает. Есть сходство у мегаколлибии и с некоторыми рядовками, например, со съедобной **рядовкой серой**. Грибы и по окраске, и по форме могут быть очень близки, но заметно отличаются по цвету пластинок, периоду роста и местам обитания – серые рядовки в большинстве случаев мы встречаем в сосновых борах, где мегаколлибии попадают крайне редко. **Рядовка резная** или **серебристая** (*Tricholoma sculpturatum*), произрастающая с июня по ноябрь в лесах разного типа, садах и парках, имеет серебристо-серую или серо-коричневую шляпку, покрытую мелкими чешуйками. Пластины этого вида в молодости белые, с возрастом желтеют или покрываются жёлтыми пятнами. Рядовка резная обладает мучным запахом и вкусом, она съедобна после предварительного отваривания, используется во вторых блюдах, в соленом и маринованном виде. В некоторых областях России этот гриб охотно собирают для заготовок, в Ленинградской области он не пользуется популярностью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Мегаколлибия широкопластинчатая считается съедобной, ее можно использовать в смеси с другими грибами. Но вкус у неё настолько посредственный (точнее, он отсутствует вовсе), что нет смысла рекомендовать грибникам собирать её для заготовок. Да и чистая мегаколлибия в июне – это большая редкость, почему-то этот гриб очень любят заселять насекомые.

ПРИМЕЧАНИЯ. Мегаколлибия распространена во многих европейских странах, в России тоже в большинстве регионов считается обычным видом. В конце мая – начале июня молодые, ещё не раскрывшие шляпки мегаколлибий, несомненно, привлекают внимание, всё-таки в начале лета в наших лесах еще мало крупных пластинчатых грибов.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рядовка резная

58. ОПЁНОК ЛУГОВОЙ (Негниючник луговой, луговик) MARASMIUS OREADES



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Относится к довольно многочисленному роду Негниючник (*Marasmius*). Плодовые тела негниючников обладают удивительной способностью увядать, сморщиваться в жаркую погоду и оживать, принимать свой прежний вид после прошедших дождей. Несмотря на своё название, искать луговой опёнок на пнях бесполезно, этот гриб предпочитает расти на почве. Встречается он на открытых местах, на лугах, лесных полянах, пастбищах, в траве, по обочинам лесных дорог и тропинок, но значительно проще обнаружить этот вид в парках или непосредственно на городских газонах. Плодоносит с последней декады мая до середины октября, появляясь нередко в изобилии после тёплых дождей. Этот гриб встречается ежегодно, он любит расти полосами, рядами, нередко образует «ведьмины кольца» внушительных размеров. В Ленинградской области, как и во многих других регионах нашей страны, широко распространён.

ОПИСАНИЕ. Опёнок луговой имеет шляпку 2–5(7) см в диаметре, сначала конусовидную или полушаровидную, затем выпуклую, распростёртую, у старых грибов иногда вывернутую, с тупым бугорком в центре, тонкомясистую, по краю рубчатую и нередко с неровным краем, гигрофанную, в сырую погоду светло-коричневую, розовато-коричневую, красноватую, немного клейкую, в сухую кожано-жёлтую, кремовую, грязно-белую. **Пластинки** редкие, приросшие, относительно широкие, светло-охряные, кремовые, палевые. **Ножка** тонкая, 3–8 см в длину, толщиной 0,2–0,4 см, цилиндрическая, без полостей, ровная, жёсткая, волокнистая, немного опушенная в основании, беловатая, бледно-охряная, кремовая или одного цвета со шляпкой. **Мякоть** бледно-жёлтая или палевая, с приятным грибным запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Имеет сходство с некоторыми коллибиями, например, со съедобной **коллибией лесолоубивой** (*Gymnoporus dryophilus*), от которой отличается более редкими пластинками, к тому же ее можно встретить только в лесу. **Чесночник обыкновенный** (*Mycetinis scorodonius*) тоже любит появляться большими колониями после дождей, но этот вид легко идентифицируется по характерному чесночному запаху. **Негниючник колесовидный** (*Marasmius rotula*) – близкий родственник лугового опёнка, обилён летом и в начале осени, растёт на опавших веточках, корешках или тонких деревьях, нередко эти два вида развиваются в непосредственной близости друг от друга. Это один из немногих негниючников, пластинки которого крепятся не к ножке непосредственно, а прирастают к своеобразному воротничку, который специалисты называют коллариумом. Грибы с беловатыми шляпками совсем малы по размерам, пищевого значения не имеют, но выглядят достаточно изычно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В Ленинградской области луговые опята не используются большим спросом, их собирают у нас редко, а зря, ведь этот гриб не только съедобен, но и очень неплох на вкус. Его можно использовать во вторых блюдах без предварительного отваривания, употреблять в качестве добавки к супам (бульон из луговиков очень ароматен) и соусам, в сушёном виде гриб тоже сохраняет свой приятный запах. Годятся луговые опята и для засолки, их можно мариновать, но, думается, два последних способа заготовки не будут самыми удачными для этого вида. Рекомендуется собирать только шляпки, ножки слишком жёсткие и волокнистые, в пищу они не годятся.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб высоко ценят во многих европейских странах, там его, как правило, используют для приготовления деликатесных грибных соусов. В Великобритании луговой опёнок получил название *Fairy Ring Champignon*, или «гриб волшебных колец».



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Негниючник колесовидный



59. ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ
(Чесночник мелкий, негниючник чесночный –
Marasmius scorodonius)
MYCETINIS SCORODONIUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Не все свежие грибы чем-то пахнут, но некоторые имеют свой неповторимый аромат: у каких-то видов он напоминает запах аниса, другие пахнут мукой, сырой картошкой, огурцами, селедкой или даже хлоркой. Чесночники полностью оправдывают свое название, эти мелкие аккуратные грибки имеют сильный чесночный запах, который может быть особенно ярко выражен после прошедшего дождя.

Обнаружить чесночник обыкновенный можно со второй половины июня до конца октября в хвойных и смешанных лесах, в парках, у подножья деревьев или в кустарниках, на почве, корнях, мелких веточках. Плодоносят эти грибы ежегодно, предпочитая развиваться группами, иногда довольно многочисленными, на глинистых и песчаных почвах, в сухих местах. В Ленинградской области вид обычен и широко распространён.

ОПИСАНИЕ. Чесночник обыкновенный имеет небольшую шляпку, диаметром 1–3 см, сначала выпуклую, полушаровидную, затем плоско-рапростёртую, тонкую, морщинистую, иногда с бугорком, но чаще немного вдавленную, правильной формы или с неровным волнистым краем, сухую, рыжеватую, жёлто-бурую, охристую, мясо-красную, с возрастом выцветающую до палевой или белой, с более тёмной буроватой или охристой центральной частью. **Пластинки** частые или средние по частоте, приросшие, беловатые, светло-розовые.

Ножка очень тонкая, хрящеватая, нитевидная, полая внутри, 2–5 см в длину, толщиной 0,1–0,2 см, коричневая, тёмно-бурая в основании, в средней части красно-бурая, вверху иногда светлая, желтоватая или беловатая.

Мякоть тонкая, светлая в шляпке, с немного острым вкусом и сильным чесночным запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. У чесночника обыкновенного есть съедобные братья-близнецы, обладающие схожим запахом: это **чесночник дубовый** (*Mycetinis querceus*) и **чесночник большой** (*Mycetinis alliaceus*). Для этих видов характерны более крупные размеры, первый в Ленинградской области очень редок, он предпочитает расти в дубовых лесах, второй, скорее всего, и вовсе отсутствует, он любит появляться под буками.

Среди множества похожих тонконогих грибов стоит отметить также **негниючник веточковый** (*Marasmiellus ramealis*), произрастающий группами с лета до поздней осени на отмерших веточках и **негниючник травяной** (*Marasmius stipitei*), который развивается на сухих прошлогодних стеблях различных травянистых растений. Этот вид отличает яркая, оранжево-розоватая шляпка. Негниючники веточковый и травяной обычны в Ленинградской области, они не обладают чесночным запахом и из-за своих незначительных размеров не имеют пищевого значения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Чесночник обыкновенный считается съедобным грибом. Конечно, жаркое из него вряд ли приготовишь, уж слишком он мал по размерам, но в качестве добавки к супам и соусам этот гриб очень даже подойдет, правда, стоит отметить, что после отваривания запах у чесночников исчезает. В сушеном виде он, напротив, сохраняется в течение нескольких лет.

Именно сушка является лучшим вариантом заготовки для этого гриба, ведь растёртые в порошок шляпки чесночников могут украсить своим пряным ароматом разнообразные блюда. Ножки грибов собирать не рекомендуется, они слишком жёсткие и в пищу не годятся.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Негниючник веточковый



Негниючник травяной





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Произрастает в хвойных, смешанных и лиственных (под буком и лещиной, сосной и лиственницей), но особенно часто в берёзовых лесах, на неплодородных почвах. Распространён и обычен на всей территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге, включая городские газоны. Встречается в июле–ноябре, одиночно и семьями, иногда большими.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром до 15(20) см, толщиной до 5 см, толстомясистая, в юности шаровидная, позднее конусовидная, зонтообразная, в зрелости выпукло-распростёртая, в старости плоско-выпуклая, плоская и даже слегка вогнутая, с тонким рубчатым краем, клейкая, блестящая, ярко-, тёмно- или оранжево-красная, с возрастом выцветает до жёлто- или блекло-красного цвета. Поверхность усеяна многочисленными беловатыми или бледно-желтоватыми хлопьевидными чешуйками или бородавками (остатками общего покрывала) диаметром до 1 см, которые могут быть смыты сильным дождем, в очень редких случаях отсутствуют совсем. **Пластины** свободные, частые, широкие, неравной длины, белые, у старых грибов чуть желтоватые. **Ножка** длиной до 20(25) см, толщиной до 3,5 см, цилиндрическая, с толстым клубневидным утолщением в основании, которое срослось с вольвой (влагалищем). Вначале сплошная, плотная, позже полая, гладкая, белая мягкая, толстая, белая, под кожей шляпки светло-оранжевая или желтоватая, на вкус сладковатая или со слабым вкусом картофеля, с приятным запахом или без него. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Красный мухомор общеизвестен и непотвором своей красотой. Спутать его с какими-либо другими грибами могут разве что маленькие дети. Правда, новорожденный мухомор красный может быть похож на другие мухоморы. Он внешне сходен с растущим на Кавказе и на Дальнем Востоке страны съедобным **цезарским грибом** (*Amanita caesarea*), но у того ярко-жёлтая ножка и оранжево-жёлтые пластинки. Подобен красному мухомору растущий в ельниках и смешанных лесах **мухомор королевский** (*A. regalis*). Он содержит те же токсины, что и **волоконница Патуйяра** (*Inocybe erubescens*), аналогичны и симптомы отравления им.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Слабо ядовитый гриб. Случаи смерти от отравления им крайне редки – слишком примечательна внешность этого гриба. Яд мухомора поражает центральную нервную систему. Симптомы отравления проявляются через 0,5–2 часа и продолжаются 3–4 часа, при сильном отравлении до 3 дней. Это тошнота, рвота, боль в животе, учащенное сердцебиение, сужение зрачков, течение пота, слюны и слёз. При большой дозе мухоморов начинается понос, резкая слабость, падает артериальное давление, нарушается сердечный ритм, в особых случаях – судороги, кома и смерть. Смертельная доза яда содержится, по одним данным, в 3–4 плодовых телах, по другим данным – в 4 кг грибов. Издавна мухомор красный использовался народом в качестве средства борьбы с мухами и другими вредными насекомыми, откуда пошло такое название гриба. Кроме этого, красный мухомор применялся как галлюциноген и стимулятор для берсеркеров, а также для лечения ревматизма и радикулита (в виде мазей и настоев).

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён во всех странах умеренного пояса, в т.ч. в Европе и большинстве регионов России. Его ярко-красная с белоснежными пятнами шляпка издали привлекает внимание любого грибника. Вот одни восхищаются этим совершенным творением природы, а другие пинают в бессильной злобе – ведь не подосиновик же и не белый!



Двойники и родственные виды



Мухомор ярко-жёлтый

61. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (Зелёный мухомор) *AMANITA PHALLOIDES*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Бледная поганка – красивый, но опасный гриб, предпочитающий светлые открытые места в смешанных и широколиственных лесах. Произрастает одиночно или небольшими группами. В нашем регионе встречается очень редко, известно лишь несколько точек на побережье Финского залива, где бледные поганки встречаются ежегодно. Плодоносит с июля по октябрь, появляясь, как правило, под лиственными деревьями, с которыми и образует микоризу (дуб, липа, берёза).

ОПИСАНИЕ. Шляпка бледной поганки 5–10(12) см в диаметре, от бледно-зелёного до зеленовато-оливкового цвета (встречаются и светлоокрашенные экземпляры, с практически белыми шляпками), шаровидная, с возрастом становится распростёртой или даже слегка вдавленной, с довольно крупными светлыми остатками покрывала в виде чешуек, которые нередко исчезают. Во влажную погоду шляпка немного клейкая, в сухую – шелковистая, радиально-волоконистая. **Пластины** частые, широкие, свободные, беловатая или слегка зеленоватая, часто толщиной 1–2 см, цилиндрическая, беловатая или слегка зеленоватая, часто с муаровыми разводами. Вольва крупная, свободная, чашевидная, беловатая, нередко глубоко погружена в почву. Кольцо белое, снаружи полосатое, широкое, достаточно прочное. **Мякоть** белая, с приятным сладковатым запахом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Неопытным грибникам следует быть осторожнее, ведь бледная поганка может иметь определённое сходство со многими съедобными грибами, например, с **зелёными сыроежками** (*Russula spp.*) и **зеленушками** (*Tricholoma equestre*), но у последних никогда не бывает вольвы, кольца и хлопьев на шляпке. Светлую форму бледной поганки можно перепутать с шампиньонами, у которых пластины с возрастом розовеют или чернеют, у бледной поганки они остаются белыми. Путают смертельно ядовитый гриб и со съедобными поплавами, но у них никогда не бывает кольца на ножке. Питерские грибники нередко принимают за бледную поганку часто встречающийся в наших лесах и парках **поганковидный мухомор** (*Amanita citrina*), который имеет желтовато-зеленоватую или грязно-белую шляпку с крупными сероватыми или буроватыми чешуйками и беловатую ножку с хорошо различимым клубневидным основанием. Кольцо у этого вида чаще желтоватое. Гриб обладает неприятным запахом лежалого картофеля, считается несъедобным или слабо ядовитым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Бледная поганка – один из самых ядовитых грибов, встречающихся на планете. Её яды не разрушаются при любом виде тепловой обработки и не растворяются в воде. Смертельная доза для взрослого человека составляет всего несколько десятков грамм, а ведь столько весит всего одна раскрывшаяся шляпка. К тому же яды бледной поганки достаточно своеобразны: первые симптомы отравления (рвота, сильные боли в области кишечника, жажда) проявляются не сразу, а тогда, когда эти самые яды уже успели нанести существенный вред организму. В такой ситуации только оперативное обращение к врачу может спасти человека, но, увы, и здесь шансы на благополучное выздоровление будут невелики.

ПРИМЕЧАНИЯ. Опасные свойства этого гриба известны с незапамятных времен: так, бледной поганкой был отравлен римский император Клавдий, предположительно от неё же скончался папа римский Климент VII. К сожалению, и в наши дни этот коварный гриб является причиной смертельных отравлений. Случаются они и в нашей стране, особенно в Средней полосе России, где этот вид встречается значительно чаще, чем в Ленинградской области.



Двойники и родственные виды



Поганковидный мухомор



62. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ (Мухомор серый) *AMANITA PANTHERINA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Наверное, всем знакомы красные мухоморы, но и их родственники с коричневыми в крапинку шляпками в наших краях – тоже не редкость. Один из таких коричневых красавцев – мухомор пантерный, который встречается в хвойных, лиственных и широколиственных лесах с середины лета до конца октября.

Гриб образуют микоризу со многими лиственными и хвойными породами деревьев, поэтому встретить его можно в совершенно разных местах. Развивается одиночно или группами, плодовые тела развиваются ежегодно.

ОПИСАНИЕ. Пантерный мухомор имеет средних размеров шляпку, 4–12 см в диаметре, сначала она шаровидная или полушаровидная, затем плоско-выпуклая, распростёртая, изредка вдавленная в центре, часто с рубчатый краем, коричневая, оливково-коричневая, сероватая, буровато-желтоватая. Поверхность шляпки покрыта концентрически расположенными белыми хлопьями, остатками общего покрывала. Количество хлопьев у отдельных экземпляров может быть очень большим, у других, напротив, их оказывается не слишком много.

Пластинки частые, свободные, белого цвета, у старых грибов иногда с коричневыми пятнами. **Ножка** 4–10 см в длину, 0,8–1,5(2) см в толщину, цилиндрическая, в основании утолщено-клубневидная, мелкочешуйчатая, полая, белая, сероватая или серо-коричневая, с тонким, гладким, слегка полосатым светлым кольцом, которое быстро исчезает. Вольва приросшая, белая, в виде отстоящих выпуклых колец. **Мякоть** белая, под кожицей коричневая или буроватая, достаточно ломкая, с нейтральным вкусом и неприятным редечным запахом. **Споровый порошок** белый.

Двойники и родственные виды. Съедобный мухомор серо-розовый (*Amanita rubescens*) по окраске может быть очень похож на пантерный мухомор, но у первого мякоть на срезе или при повреждении розовеет или краснеет, особенно сильно в основании ножки, это главное отличие между этими видами. К тому же, мухомор серо-розовый, как правило, крупнее, массивнее, но здесь могут быть исключения: и серо-розовые бывают «хлюпиками», и пантерные иногда превышают стандартные размеры. **Мухомор порфиновый** (*Amanita porphyria*) появляется в июле–октябре в хвойных и смешанных лесах. Для этого вида характерна небольшая серо-коричневая, буро-фиолетовая или пурпурно-серая шляпка, тонкое серое кольцо и сероватая приросшая вольва, свободная по краю. Чешуйки на шляпке присутствуют в незначительном количестве или отсутствуют вовсе. Мухомор порфиновый считается слабо ядовитым грибом, по другим данным – просто несъедобным.

Ядовитый мухомор королевский (*Amanita regalis*) – красивый, но редкий гриб, он изредка встречается в еловых и смешанных лесах с участием ели. Имеет коричневую или охряно-коричневую шляпку, желтеющие с возрастом пластинки, покрытую беловатым или желтоватым хлопьевидным налётом ножку, на которой присутствует светлое кольцо, желтоватое или коричневатое по краю. Вольва у королевского мухомора представляет собой два-три желтоватых кольца.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Пантерный мухомор сильно ядовит, он даже более токсичен, чем его красный собрат. Некоторые специалисты считают, что этот гриб может быть причиной серьезных отравлений, в том числе, и со смертельным исходом. Но действие токсинов начинает проявляться очень быстро, поэтому своевременное обращение к врачу, как правило, позволяет избежать фатальных последствий. Водный раствор из пантерных мухоморов может использоваться для борьбы с насекомыми.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Мухомор порфиновый



Мухомор королевский



63. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ (Мухомор белый вонючий или ядовитый, поганка белая) *AMANITA VIROSA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб образует микоризу с различными хвойными (чаще с елью) и лиственными деревьями (с дубом, липой, берёзой и ольхой). Предпочитает песчаные почвы во влажных еловых и сосновых лесах, черничники, может встречаться в смешанных и лиственных лесах. Обнаружен во всех районах Ленинградской области, плодоносит ежегодно, во множестве мест, чаще всего группами. Растёт с конца июля по конец августа.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–8(12) см, сначала яйцевидная, укрытая вместе с зачатком ножкой общим белым покрывалом, в юности полусферическая или коническая с острой верхушкой и подвёрнутым краем, затем выпуклая, широко бугорчатая или полураспростёртая, белая или грязно-белая, желтоватая, цвета слоновой кости или кремовая. Кожица гладкая, но иногда на краях покрыта крупными лоскутными остатками общего покрывала, в сухом состоянии блестящая, в сырую погоду слизистая, слабо клейкая. Края шляпки плотные, без рубчиков. Пластины хрупкие, частые, довольно широкие, свободные, белые. Ножка длиной 7–15(20) см и толщиной 0,5–2 см, тонкая, цилиндрическая, с клубневидным основанием, белая, волокнисто-лохматая, с хлопьевидным налётом. Кольцо, оставшееся от частного покрывала, расположено в верхней части ножки, выше, чем у других мухоморов. Оно тонкое, неровное (лохматое), быстро исчезает, оставляя волокнистый пояс. Основание ножки помещается в мешковидную или чашевидную вольву шириной до 3 см, которая погружена в субстрат и часто заметна не сразу. Мякоть белая, с неприятным вкусом и запахом, который напоминает запах хлорофоса или подгнившей капусты. Запах бывает очень резким или почти незаметен. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Мухомор вонючий похож на ряд других грибов, общим отличием от которых является его неприятный запах. От съедобного поплавка белого (*Amanita alba*) он отличается более конусообразной шляпкой, более лохматой ножкой, наличием кольца и неровной формой гладкой шляпки. От съедобного гриба-зонтика белого (*Macrolepiota excoxiata*) отличается наличием мешковидной вольвы и менее твёрдой ножкой. От съедобной вольвариеллы вязкошляпковой (*Volvariella gloiocephala*) отличается наличием кольца и белой шляпкой (у вольвариеллы она сероватая и клейкая). Также мухомор вонючий весьма похож на ряд смертельно ядовитых грибов: на светлую форму бледной поганки (*A. phalloides*) и на мухомор весенний (*Amanita verna*), который появляется весной и распространён в более южных регионах. Мухомор яйцевидный (*A. ovoidea*) растёт в основном на известковых почвах на юге Европы, имеет крупную вольву, небольшое кремово-охристое кольцо и почти не имеет запаха. Совсем уж неопытные грибники могут спутать мухомор вонючий с различными шампиньонами, которые легко отличить по отсутствию вольвы и розовым пластинкам у зрелых плодовых тел.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Это смертельно ядовитый гриб, который по симптомам отравления сходен с бледной поганкой. В нём содержатся аманицин, вирозин и некоторые другие ядовитые вещества. Он вызывает очень тяжёлое отравление, первые признаки которого появляются через 30 минут, достигая пика через 5–6 часов. Возникает головная боль, головокружение, тошнота и рвота, понос, боли в животе, судороги, усиливается пото- и слюноотделение, начинают течь слёзы, возникает нервное возбуждение и галлюцинации. При отравлении сначала поражаются почки и печень, затем другие органы и системы. Около половины отравлений заканчивается смертельным исходом, который обычно наступает на 8–10 день.

ПРИМЕЧАНИЯ. Распространён в основном в северной части умеренной зоны, в т.ч. в Западной Европе, в Европейской части России, на Дальнем Востоке, в Азии.



Двойники и родственные виды



Поплавок белый



64. ПОПЛАВОК ЖЁЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ (Толкачик
жёлто-бурый, мухомор жёлто-коричневый –
Amanitopsis fulva)
AMANITA FULVA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Поплавки – ближайшие родственники мухоморов, в настоящий момент и те, и другие составляют один род *Amanita*. От настоящих мухоморов они отличаются отсутствием кольца на ножке. Но следует помнить, что кольцо и у мухоморов с возрастом может исчезать. Поплавок жёлто-коричневый – едва ли не самый массовый представитель рода, который можно обнаружить в Ленинградской области. Он встречается повсеместно в хвойных и смешанных лесах, предпочитает появляться на почве в сырых местах, по краям болот, произрастает одиночно или группами, иногда весьма многочисленными. Обычен в городских парках. Период массового роста приходится на июль–сентябрь, довольно часто поплавок жёлто-коричневый можно встретить в засушливое время, когда в лесу мало других грибов. Плодоносит ежегодно.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 4–8 см в диаметре, сначала колокольчатая или яйцевидная, закрытая общим покрывалом, позже плоско-выпуклая, выпукло-распростёртая или немного вдавленная, с бугорком или без него, с полосатым рубчатим краем, изредка с крупными остатками покрывала, но чаще без них, гладкая, слегка слизистую во влажную погоду, жёлто-коричневая, охристая, красновато-коричневая, нередко с более тёмной центральной частью. Пластинки свободные, частые, нередко с более тёмной центральной частью. Ножка 6–12 см в длину, толщиной 0,8–1,5 см, цилиндрическая, ровная, слегка утолщённая в основании, гладкая или немного волокнистая, внутри иногда полая, нередко с хорошо заметными муаровыми разводами в нижней части, белая или со светлым оттенком цвета шляпки, без кольца. Вольва широкая, свободная, мешковидная, беловатая, охристая, рыжеватая или коричневая. Мякоть тонкая, ломкая, белая, с нейтральным запахом. Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В Ленинградской области широко распространены и другие виды поплавок – поплавок шафраново-жёлтый (*Amanita crocea*) можно обнаружить с середины лета до поздней осени в лиственных, смешанных и хвойных лесах, плодоносит он, в отличие от поплавок жёлто-коричневого, небольшими группами, имеет красивую ярко-оранжевую шляпку и беловатую или желтоватую ножку, покрытую чешуйками. Для поплавок серого (*A. vaginata*) и белого (*A. alba*) характерны светлоокрашенные шляпки, соответственно, сероватого или беловатого оттенка. Поплавок перепончатый (*A. submembranacea*) предпочитает хвойные леса, имеет серо-коричневую шляпку, нередко с оливковым оттенком, более тёмную в середине. На ней почти всегда присутствуют хлопьевидные остатки частного покрывала. Ножка этого вида покрыта сероватыми чешуйками, а вольва хорошо выражена и имеет лопастную форму.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все виды поплавок съедобны, но не обладают каким-то особенным вкусом, их можно использовать во вторых блюдах в смеси с другими грибами. Из-за нежной и очень хрупкой мякоти собирать стоит лишь молодые грибы, с нераскрывшимися шляпками, зрелые просто не донести до дома, они раскрошатся ещё в корзине. Для длительного хранения и заготовок на будущее полавки не годятся. Начинающим грибникам следует быть с полавками осторожнее, ведь спутать их с ядовитыми мухоморами, в том числе и со смертельно ядовитой бледной поганкой, вполне возможно.

ПРИМЕЧАНИЯ. Поплавок жёлто-коричневый распространён на всей территории России, обычен он и в большинстве европейских стран. В плодовых телах поплавок содержатся бетаины, это полезные для организма человека вещества, имеющие большое значение в обмене веществ.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Поплавок перепончатый



Поплавок шафраново-жёлтый



65. ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ (Олений гриб, плютей бурый) *PLUTEUS CERVINUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. С середины мая до поздней осени на пнях, полусгнивших стволах различных лиственных пород деревьев, на кучах опилок, коры или мелких веток можно обнаружить плютей олений. Это широко распространённый в Ленинградской области вид, обычен он для всех типов леса. Встречается и в засушливое время года, когда в лесу мало других грибов. Плодоносит, как правило, единичными экземплярами или небольшими группами.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 4–12(15) см в диаметре, серую, коричневую или серо-коричневую, с более тёмным центром, полушаровидную или ширококолокольчатую у молодых грибов, затем распростёртую, волокнистую, шелковистую, ломкую, по краю полосатую, бугорчатую или без бугорка. Обычно шляпка сухая, но во влажную погоду может быть немного слизистой; летом, в жару, нередко выцветает. Пластины частые, широкие, свободные, у молодых экземпляров беловатые, позже розовые, у старых грибов мясо-красного цвета.

Ножка 4–15 см в длину, 0,8–2 см в толщину, цилиндрическая, плотная, часто немного вздутая в основании, белая или сероватая, покрытая бурыми или чёрными хлопьевидными волокнами или чешуйками. Иногда на ножке просматривается муаровый рисунок. **Мякоть** белая, ломкая, тонкая, в ножке жестковатая, волокнистая, со слабым редечным или нейтральным запахом и вкусом. **Споровый порошок** розовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. На плютей олений может быть весьма похожа **мегаколлия широкопластинчатая** (*Megacollybia platyphylla*), которая тоже любит развиваться на гниющей древесине и растёт нередко в те же сроки. Но пластинки у мегаколлии, в отличие от плютея, остаются беловатыми даже в зрелом возрасте, они не розовеют. Этот гриб съедобен, но не отличается высокими вкусовыми качествами.

Есть подобные оленю плютею виды и среди других представителей крупного рода плютей (*Pluteus*). Так, **плютей чёрнокрайний** (*Pluteus atromarginatus*) имеет схожие по окраске и размерам плодовые тела, но встречается этот вид на пнях и гниющей древесине хвойных пород. Для этого гриба характерны тёмноокрашенные края пластинок, попадает он в Ленинградской области значительно реже, чем плютей олений.

Плютей умбровый (*Pluteus umbrosus*) имеет красивую бархатистую шляпку, окрашенную в тёмно-коричневые или каштаново-коричневые тона. На ней обычно присутствуют буроватые радиальные морщинистые полосы. Встречается редко в хвойных, смешанных и широколиственных лесах. Гриб занесен в Красную книгу Ленинградской области.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Плютей олений, как и близкородственные плютей чёрнокрайний и умбровый, считаются съедобными грибами, их можно использовать во вторых блюдах после непродолжительного отваривания и солить, но хорошим вкусом они похвастать не могут. Вкус, как таковой, у них вообще отсутствует, поэтому вряд ли есть смысл собирать эти грибы. К тому же некоторые зарубежные микологи и вовсе относят их к несъедобным.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб неспроста имеет такое название, есть сведения, что его с удовольствием поедают северные олени и другие копытные. Для животных, возможно, этот вид является своеобразным деликатесом. Плютей олений широко распространён не только в Ленинградской области, он встречается на всех континентах, за исключением Антарктиды.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Плютей чёрнокрайний



Плютей умбровый



66. ВОЛЬВАРИЕЛЛА СЛИЗИСТОГОЛОВАЯ

(Вольвариелла вязкошляпковая)
VOLVARIELLA GLOIOCEPHALA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Встречается этот гриб на нарушенных, богатых перегноем почвах, таких как жнивьё, компостные и навозные кучи, гряды, на старых скирдах соломы, мульче из коры или основаниях стогов сена, реже на опушках хвойно-широколиственных лесов. Растёт он небольшими группами и одиночно. В Ленинградской области весьма редок, встречается точечно в июне–сентябре.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 6–10(15) см диаметром, гладкая, сначала яйцевидная, заключённая в вольву, затем коническая или конически-выпуклая, с опущенным краем, еще позже – выпукло-распростёртая, плоская, с округлым, широким, тупым бугорком, белая, серовато-беловатая, буровато-серая, мышино-серая или от кремовой до коричневой, иногда с серым, зеленоватым и даже фиолетовым оттенком, часто более тёмная (серо-коричневая) в центре, нередко покрытая радиальными бороздками. В сырую погоду слизистая, клейкая или маслянистая, в сухую – шелковистая, блестящая. Пластинки свободные, не приросшие к ножке, у края закругленные, частые, широкие (8–12 мм), мягкие, от белых до бледно-розовых, затем становятся коричневато-розовыми, с бахромчатыми краями и с частыми промежуточными пластиночками. Ножка длинная и тонкая 10–15(25) см высотой и 0,7–1(2,5) см толщиной, прямая, цилиндрическая, вздутая у основания, сплошная, волокнистая, опушённая в юности, затем гладкая, беловатая до сероватой, серо-жёлтой, серо-бурой, и коричневато-жёлтой, у основания с белой, серовато-бежевой или светло-серой хрупкой, большой, неплотно прилегающей вольвой. Кольца на ножке нет. Вольва тонкая, мешковидная, свободная, обычно прижата к ножке, беловатая или сероватая. Мякоть плотная или рыхлая, очень нежная, беловатая или белая, на срезе цвет не меняет, по вкусу напоминает огурец или особого вкуса не имеет, может иметь запах редиса или без особого запаха. Споровый порошок светло-розовый, розовый или коричневато-розовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Вольвариелла слизистоголовая близка к съедобной вольвариелле вольвовой (*Volvariella volvacea*), которая культивируется в коммерческих целях в отдельных районах Юго-Восточной Азии, имеет более короткую ножку и тёмно-серую вольву. Шляпка у молодых экземпляров более тёмного цвета – серо-коричневая. Другой несколько менее сходный гриб – вольвариелла шелковистая (*V. bombycina*) со шляпкой, сплошь покрытой белыми шелковистыми волокнами. Также можно спутать этот гриб с бледной поганкой (*Amanita phalloides*), у которой белые пластинки и кольцо на ножке. Слегка сходен он и со съедобным поплавром серым (*A. vaginata*) от которого отличается гладкой шелковистой ножкой и клейкой сероватой шляпкой с розоватыми пластинками и ядовитыми мухоморами белого цвета – вонючим (*A. virosa*) и белым (*A. verna*) от которых отличается розоватыми пластинками и отсутствием кольца на ножке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Малоценный съедобный или условно-съедобный гриб среднего качества. Используется в пищу свежим после 15-минутного отваривания. Плодовые тела быстро теряют свои пищевые качества и должны быть подвергнуты кулинарной обработке сразу же после сбора. Дальневосточные микологи считают этот вид ядовитым.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вольвариелла слизистоголовая обычна в северной умеренной зоне в т.ч. в Западной Европе. Это самый крупный из обитающих на почве видов рода Вольвариелла (*Volvariella*). Многие авторы утверждают, что вольвариелла вязкошляпковая идентична вольвариелле красивой (*V. speciosa*), другие же различают эти два вида. Первый – как тёмно-окрашенный, второй – как светлоокрашенный.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Вольвариелла шелковистая

67. ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ (Шампиньон настоящий и полевой, печерица, печорка, коровий гриб)

AGARICUS CAMPESTRIS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Встречается этот гриб обычно группами на открытых пространствах с богатыми перегнойными и хорошо удобренными почвами: на лугах и пастбищах, в степи, в садах и огородах, в парках и на газонах, в придорожных канавах, в зарослях кустарников, иногда на лесных опушках. Ежегодно обнаруживается в черте Санкт-Петербурга, изредка на лесных опушках в Ленинградской области, с конца мая по середину октября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 4–12(20) см, в юности шаровидная, затем полушаровидная, выпуклая с завернутым краем и частным покрывалом, закрывающим пластинки, в зрелости выпукло-распростёртая, распростёртая с опущенным краем и выпуклым центром, в старости почти плоская. Она толстостебельная, сухая, матовая или шелковистая, иногда с редкими, серовато-бурыми или коричневатыми чешуйками в центре, с остатками частного пленчатого покрывала по краю. Цвет шляпки белый или беловато-розовый, позднее темнеет (сереет или буреет). На пораненных местах шляпка может немного розоветь. Кожица толстая, легко снимается до центра шляпки. Пластинки частые, тонкие, широкие, свободные, в юности белые, затем от розоватых до мясо-красных, при созревании темнеют до коричнево-красных или буро-коричневых с фиолетовым оттенком, в старости до темно-коричневых и почти чёрных. Ножка высотой 3–8(10) см и толщиной 1–4 см, цилиндрическая, ровная, иногда суженная к основанию или наоборот – утолщённая и вздутая, неплотно прикрепляющаяся в почве, сплошная или постепенно становящаяся полой, волокнистая, шелковистая или гладкая. Она белая, беловатая, желтоватая, реже буроватая, в основании от желтоватой и ржавой до серо-коричневой, с возрастом темнеет. Кольцо тонкое, широкое, плёчатое, однослойное, отстающее, часто с возрастом вовсе исчезающее, белое, снизу желтоватое. Мякоть плотная, упругая, белая, на срезе ржаво-охристая, розовеющая, затем краснеющая. На границе шляпки и ножки имеет более интенсивную розовую окраску. С нежным, сладковатым, пряным или невыразительным вкусом, с сильным, приятным грибным, анисовым, фруктовым или древесным запахом. Споровый порошок темно-бурый, пурпурно-, умброво- и чёрно-коричневый или почти чёрный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гриб похож на шампиньон двукольцевой (*A. bitorquis*), который отличается голой шляпкой и двумя кольцами на ножке; на промышленно разводимый шампиньон двуспоровый (*A. bisporus*) с гладкой или чешуйчатой белой, кремовой или коричневой округлой шляпкой. Также он напоминает ядовитый шампиньон желтокожий (*A. xanthodermus*) с мякотью, которая интенсивно желтеет у основания ножки, и с запахом фенола (карболовой кислоты); на слабо ядовитые шампиньон чёрночешуйчатый (*A. meleagris*) и плоскошляпковый (*A. placomyces*), у которых беловатая шляпка покрыта серо- и чёрно-коричневыми чешуйками и имеется слабый запах фенола. Молодые экземпляры можно спутать с растущими в лесу ядовитыми бледной поганкой и мухоморами белым и вонючим, хотя пластинки у тех белые, а не розовые или чёрно-бурые.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Вкусный и полезный съедобный гриб. Используется также как и культивируемый шампиньон – свежим после 10-минутного отваривания в первых и вторых блюдах (жареным и тушеным, в качестве подливок и гарниров), солёным и маринованным (молодые экземпляры). Его можно замораживать и сушить. По содержанию усваиваемых организмом человека белков сравним с белым грибом. Содержит много витамина B2, а также бактерицидные (антибиотические) вещества, из-за чего используется в народной и официальной медицине.

ПРИМЕЧАНИЯ. Распространён в России, Европе, Азии, Африке, Америке и Австралии. Французы наряду с трюфелем черным считают его своим национальным грибом. Для шампиньона обыкновенного описано пять форм и три подвида, отличающихся цветом шляпки, формой ножки и способностью кольца на ножке к разложению.



Двойники и родственные виды



Шампиньон двуспоровый



68. ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ
(Благушка – *Agaricus haemorrhoidarius*)
AGARICUS SILVATICUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Городские шампиньоны знают все: с мая по октябрь, после прошедших дождей, газоны, лужайки, зелёные зоны у подъездов домов бывают усеяны аккуратными светлыми шляпками. Но существуют и шампиньоны, которые шумному городу предпочитают лесную тишину. Один из них так и называется – шампиньон лесной. В Ленинградской области он не является редкостью, но обильно плодоносит крайне редко. Встречается этот гриб в августе–октябре (иногда уже в июне), произрастает одиночно или небольшими группами, предпочитает хвойные леса, особенно еловые, но изредка появляется и в смешанных. Как и его городские собратья, наиболее активно развивается после дождей, но есть у этого вида и одна особенность – очень часто группы лесных шампиньонов встречаются поблизости от муравейников или непосредственно на них. Возможно, муравьи каким-то образом разводят этот гриб в своих, неведомых нам, целях.

ОПИСАНИЕ. Шляпка лесного шампиньона достигает 5–10(15) см в диаметре, у молодых грибов она шаровидная, яйцевидная или колокольчатая, позже плоско-распростёртая, часто с выступающим бугорком и с остатками покрывала по краю, волокнисто-чешуйчатая, розовато-коричневая, светло-коричневая, ржаво-бурая, с многочисленными крупными коричневыми чешуйками, в центральной части обычно более тёмная, при повреждении краснеет. **Пластинки** свободные, частые, суженные к концам, у молодых грибов беловато-розоватые, затем красноватые и, наконец, пурпурно-коричневые, тёмно-бурые, почти чёрные. **Ножка** 4–10(15) см в длину, толщиной 1–1,5 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, несколько расширенная в основании, продольно-волокнистая, чешуйчатая, у зрелых грибов полая, грязно-белая, беловато-коричневая, с тонким, пленчатым кольцом белого или серого цвета, которое с возрастом темнеет от выпавших спор и иногда исчезает у взрослых экземпляров. **Мякоть** тонкая, белая, на срезе или при повреждении розовеющая или краснеющая, с приятным запахом и вкусом. **Споровый порошок** тёмно-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Шампиньон перелесковый (*Agaricus silvicola*), который еще именуют лесным гладеньким шампиньоном, встречается в парках, смешанных (с берёзой, елью) и широколиственных лесах в июле–октябре. Произрастает одиночно или небольшими группами, обычен для нашей области. Шляпка этого вида гладкая, бархатисто-шелковистая, белая или желтоватая у молодых грибов, с возрастом становится грязно-белой. Пластинки сначала беловато-розоватые, позже приобретают тёмно-коричневую окраску. Шампиньон перелесковый обладает приятным запахом, он съедобен, используется в жареном виде. **Шампиньон красноватый** или **отличающийся** (*Agaricus semotus*) имеет небольшие размеры и вообще не очень похож на большинство других шампиньонов. Шляпка этого вида имеет кремовый оттенок, она густо покрыта (особенно в центре) красно-коричневыми или винно-красными чешуйками. Поверхность шляпки при повреждении становится оранжевой, жёлто-коричневой. Гриб обладает приятным анисовым запахом, обитает летом и осенью в лиственных и смешанных лесах, зарослях молодых деревьев. Съедобен, но из-за небольших размеров и тонкой мякоти ценности не представляет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Шампиньон лесной – вкусный съедобный гриб, ничем не уступающий по вкусу своим «магазинным родственникам», а многие его и вовсе называют лучшим среди шампиньонов. Но собирать следует только молодые экземпляры; грибы, пластинки которых стали тёмно-коричневыми, в пищу уже не годятся. Шампиньон лесной используется во вторых блюдах и маринованным.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Шампиньон перелесковый



69. ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ
(Гриб-зонтик лохматый – *Macrolepiota rhacodes*)
CHLOROPHYLLUM RHACODES



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Зонтики – одни из самых высоких и крупных грибов, произрастающих в наших лесах. Наиболее распространён в Ленинградской области зонтик краснеющий. Этот вид можно обнаружить с августа до поздней осени на плодородной перегнойной почве в лиственных, смешанных и хвойных (еловых) лесах, садах и парках. Плодоносит он, как правило, группами, при благоприятных условиях очень внушительными. Иногда возобновляет рост после слабых заморозков, в середине или даже в конце октября. Гриб любит развиваться по соседству с муравейниками или прямо на них. Предпочитает открытые светлые места, но иногда может вырасти и при полном отсутствии света.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 8–15(20) см в диаметре, у молодых грибов яйцевидная или шаровидная, позже становится полушаровидной, зонтиковидной, бежевая, серо-бурая, коричневатая, серовато-охряная, в центральной части обычно темнее. Поверхность шляпки зрелых грибов растрескивающаяся, покрыта крупными волокнистыми чешуйками коричневого цвета. **Пластины** отделены от ножки коллариумом, частые, белые или кремовые, с возрастом и при повреждении слегка краснеют или приобретают оранжево-красноватый оттенок. **Ножка** 8–15(25) см в длину, толщиной 1–2 см, цилиндрическая, полая, гладкая или немного волокнистая, клубневидно-утолщённая в основании, белая, бежевая, темнеющая с возрастом. Кольцо трехслойное,двигающееся, сверху бурое или коричневое. **Мякоть** толстая, нежная в шляпке и жестковатая в ножке, рыхлая, у старых грибов ватная, белая, на срезе краснеет или становится оранжевой, особенно интенсивно в ножке. Обладает приятным, но не очень сильным запахом и вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Встречающийся в Ленинградской области **зонтик пёстрый** (*Macrolepiota procera*) попадаете реже, чем предыдущий вид. Он обладает ещё более крупными размерами: шляпки отдельных экземпляров могут достигать 30 см в диаметре, а высота ножки доходить до 40 см. Попадаете этот гриб летом и осенью в лесах разного типа, предпочитает появляться на опушках, полянах, по краю леса, вдоль дорог; может быть обнаружен в парках, на лугах, полях и огородах. Этот вид имеет с зонтиком краснеющим довольно большое сходство, но мякоть зонтика пёстрого не краснеет на срезе, а ножка, как правило, имеет чешуйчатую поверхность. Зонтик пёстрый считается хорошим съедобным грибом, его можно использовать во вторых блюдах, солёным, маринованным и сушеным. Шляпки зонтиков, обжаренные в сухарях, по вкусу напоминают куриное мясо или свинину. Родственный **зонтик коричневый** (*Chlorophyllum brunneum*), который ещё называют грибом-зонтиком богемским, имеет с зонтиком краснеющим довольно большое сходство. Его мякоть при повреждении приобретает винно-красный оттенок, а обитает он чаще вне леса. На юге России этот гриб активно собирают и употребляют в пищу, но в некоторых публикациях упоминаются данные о его токсичности. Считается более южным видом, в Ленинградской области отсутствует. **Зонтик сосцевидный** (*M. mastoideae*) и **зонтик белый** (*M. exsoriata*) предпочитают регионы с более тёплым климатом, часто встречаются в центральных и южных областях Европейской части России.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Зонтик краснеющий съедобен и неплох на вкус. Это универсальный гриб – молодые экземпляры можно жарить, тушить, солить и мариновать. Годятся они и для сушки. Ножки грибов волокнистые и жёсткие, в пищу их лучше не использовать. Многим грибникам известно, что грибы-зонтики съедобны, но собирают их у нас почему-то редко.

ПРИМЕЧАНИЯ. Зонтик краснеющий космополит, он распространён не только в России и Западной Европе, обнаружить этот вид можно на всех континентах, кроме Антарктиды.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Зонтик пёстрый



70. ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ (Зонтик гребенчатый, чешуйница гребенчатая) *LEPIOTA CRISTATA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённая в Ленинградской области лепиота гребенчатая встречается в хвойных, смешанных, лиственных и широколиственных лесах, она предпочитает открытые травянистые места, обочины дорог, но может быть обнаружена и в зарослях кустарников. Обычен этот вид в парках, садах, на лугах и пастбищах, ежегодно группы гребенчатых лепиот можно наблюдать на газонах даже в центре города. Период плодоношения вида приходится на июль–октябрь.

ОПИСАНИЕ. Лепиота имеет шляпку 2–5 см в диаметре, в молодости колокольчатую, затем выпукло-распростёртую, с тупым бугорком, беловатую, с концентрически расположенными ржаво-коричневыми чешуйками и более тёмной, буроватой, буро-коричневой серединой.

Пластины тонкие, очень частые, белые или кремовые. **Ножка** 3–6 см в длину, толщиной 0,3–0,7 см, ровная, гладкая, в основании немного утолщенная, полая внутри, шелковистая, желтоватая, кремовая или слабо-красноватый оттенок. У тонким кольцом, которое имеет белый, кремовый или красноватый оттенок. У зрелых грибов кольцо часто исчезает. **Мякоть** тонкая, белая, при повреждении слабо краснеющая, с неприятным редечным запахом и таким же неприятным вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Лепиота гребенчатая имеет определённое сходство со многими другими представителями рода *Lepiota*, например, лепиотой щитковой (*Lepiota clypeolaria*) и лепиотой вздутоспоровой (*Lepiota ventriosospora*). Эти два вида часто встречаются в Ленинградской области, обнаружить их можно летом и осенью в лесах разного типа. **Зонтик шероховатый** или **острочешуйчатый** (*Echinoderma asperum*) имеет более крупные размеры, шляпки этого вида нередко достигают 10 и более сантиметров в диаметре. Встречается он на почве в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в Ленинградской области чаще отмечается в осинниках или лесах с примесью осины, может быть также обнаружен в садах и парках. Плодоносит в августе–октябре, нередко уже после первых заморозков, развивается одиночно или небольшими группами. Зонтик шероховатый имеет шляпку, густо покрытую щетинистыми, заостренными, тёмно-коричневыми чешуйками. Мякоть гриба обладает горьковатым вкусом и острым запахом. Считается несъедобным или слабо ядовитым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Из-за неприятного вкуса и запаха лепиота гребенчатая считается несъедобным грибом, а по мнению некоторых зарубежных специалистов она и вовсе ядовита. Употребление в пищу этого вида может привести к неприятным последствиям.

ПРИМЕЧАНИЯ. Лепиота гребенчатая обычна на всей территории России, всего же в нашей стране произрастает более 30 видов лепиот, причем есть среди них как съедобные, так и ядовитые (в том числе смертельно ядовитые) грибы. Определять их довольно трудно, на глаз это сложно сделать даже специалистам. Внешне разные виды лепиоты не рекомендуется употреблять в пищу, слишком велика вероятность ошибки. С другой стороны, вряд ли кому-то в голову придет собирать эти грибы: и выглядят они, мягко говоря, не слишком благородно, да и крупными размерами в большинстве своем не отличаются.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Зонтик шероховатый



Лепиота вздутоспоровая



ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 10–20(25) см, в юности шаровидная, полушаровидная или коническая, с плотным частым покрывалом, в зрелости плоско-распростёртая и даже распростёрто-вдавленная, порой с небольшим или заметным центральным бугорком, иногда с опущенным краем, матовая, зернистая, иногда с небольшими беловатыми, бахромчатыми обрывками покрывала по краю. Шляпка яркая, часто с более тёмной серединой, абрикосовая, золотисто- и охристо-жёлтая, яркая, часто с более тёмной серединой, абрикосовая, золотисто- и охристо-жёлтая, охряная или оранжевая со светлым краем. **Пластинки** частые, относительно тонкие, приросшие к ножке или почти свободные. В юности они белые, бледно-охряные или желтоватые, закрытые пленчатим покрывалом, а в зрелости, обнажаясь, становятся охристо-коричневыми, жёлто-коричневыми, ржавыми и красновато-коричневыми. **Ножка** в длину 10–20(30) см, в толщину 1–5 см, сплошная, чаще прямая, но бывает изогнутой, веретенообразная, цилиндрическая, обычно расширяется к основанию, в зрелости и старости может ошутимо расширяться у шляпки. Над кольцом под в зрелости и старости может ошутимо расширяться у шляпки. Над кольцом под в зрелости и старости могут ошутимо расширяться у шляпки. Некоторые пластинками ножка светло-жёлтая, покрыта мелкими белыми хлопьями, которые могут находиться и ниже, под кольцом матовая, гладкая, жёлто-охряная, золотисто-жёлтая, серовато-желтоватая, иногда с продольными морщинами. Кольцо образуете при разрыве плотной оболочки, покрывающей ножку на две трети высоты. Вверху эта оболочка расширяется, становясь охристой с красным отливом при попадании на нее спор. Кольцо широко, расширяющееся, пленчатое, сверху иногда беловатое с ржавым налетом или охряное, снизу радиально-морщинистое, серо-жёлтое, охряное, охристо-коричневое или оранжево-сероватое, с муцистым налетом. **Мякоть** очень плотная, мясистая, в юности белая, а в зрелости желтоватая, в клубневидном основании становится красновато-бурой, на изломе желтеет, с мягким миндальным вкусом, с приятным фруктовым запахом или без особого запаха. **Споровый порошок** охристо-коричневый.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Очень красивый и вполне съедобный гриб, хотя по некоторым данным, гриб условно съедобен, так как может вызывать лёгкие расстройства желудка. Феолепиту следует тщательно отмыть от яркого и сильно пахнущего спорового порошка коричневатых оттенков, затем отварить, а уже потом использовать в супе и жарком.



184

72. НАВОЗНИК СЕРЫЙ (Навозник чернильный – *Coprinus atramentarius*)

COPRINOPSIS ATRAMENTARIA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Навозник серый в Ленинградской области широко распространён, его можно встретить с первой половины мая до конца октября на богатой удобренной почве, в полях, садах и на огородах, по обочинам дорог, в светлых смешанных и лиственных лесах, в кустарниках. Отлично себя чувствует гриб и в черте города, появляясь рядом с помойками, мусорными кучами, а то и просто на газонах. Плодоносит ежегодно, обильно, большими группами, пучками, наиболее активно развиваясь после летних дождей. В мае и летом серые навозники созревают очень быстро, буквально за 2–3 дня молодые грибы превращаются в полностью созревшие экземпляры. Поздней осенью этот процесс иногда растягивается на одну–две недели.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 3–8(10) см в диаметре, сначала яйцевидная, затем колокольчатая, у старых грибов распростёртая, иногда с загнутыми вверх краями, серая, серо-коричневая, в центре часто более тёмная, нередко растрескивающаяся по краю, радиально-волокнистая, гладкая или слегка морщинистая. Пластины свободные, частые, у молодых грибов белые или беловато-сероватые, с возрастом розовеют, краснеют и, наконец, становятся чёрными у старых экземпляров. Ножка белая, 6–12(20) см в длину, толщиной 0,5–2 см, цилиндрическая, гладкая, внутри полая, нередко с кольцевидным утолщением в центральной части. Мякоть нежная, ломкая, белая, с возрастом темнеющая до чёрной, с нейтральным запахом. Споровый порошок чёрный. Старые грибы очень быстро расплываются, превращаясь в чёрные лужицы.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Навозники Романьези (*Coprinopsis romagnesia*) и заострённый (*C. acuminata*) имеют с родственником им серым навозником очень большое сходство. Для первого вида характерно наличие большого количества буроватых или красноватых чешуек на шляпке, а для второго типична более заострённая, коническая шляпка, окрашенная в серовато-охряно-рыжеватые тона. На шляпке навозника заостренного, как правило, присутствует желтовато-охряный бугорок, а размеры этого гриба чуть меньше, чем у серого навозника. Места обитания у всех трёх видов похожи, разве что навозник Романьези и заострённый навозник чаще встречаются в лесу, а не в городе. Разница между этими видами несущественна, поэтому точное определение бывает затруднительно даже для специалистов. Несъедобный навозник пушистоножковый (*C. lagopides*) с сероватой или серо-коричневой шляпкой, обильно покрытой беловатыми чешуйками, предпочитает появляться на горелой земле или обугленной древесине. Этим он заметно отличается от предыдущих видов. Плодоносит навозник пушистоножковый с конца мая по октябрь, в Ленинградской области обычен, но встречается реже, чем навозник серый.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Серый навозник, а также его братья-близнецы, наводники Романьези и заострённый, считаются вкусными съедобными грибами, которые используют в пищу во вторых блюдах. Собирать следует только молодые грибы с яйцевидными шляпками и светлыми пластинками. Переработать их желательно в течение нескольких часов после сбора, так как процесс автолиза (саморазложения) у этих грибов происходит очень быстро и может продолжаться даже в холодильнике при низкой температуре.

ПРИМЕЧАНИЯ. В сочетании с алкоголем серый навозник из съедобного и вкусного превращается в ядовитый гриб, который способен стать причиной сильного отравления, сопровождающегося тошнотой и рвотой. Неприятный эффект может проявиться, даже если принимать алкоголь за сутки до употребления грибов или в течение суток после этого. Вещества, содержащиеся в сером навознике, не без успеха применяются для лечения алкоголизма.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Навозник заострённый



Навозник пушистоножковый



73. НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (Навозник лохматый, чернильный гриб) *COPRINUS COMATUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Навозник белый – самый крупный и красивый из навозников. Растёт он обычно небольшими группами на богатой перегноем, унавоженной почве в садах, огородах, парках, лиственных и смешанных лесах, у обочин дорог, на лесных опушках и городских газонах. Встречается часто на всей территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге в мае–октябре. Особенно обильный слой этих грибов выходит под осень.

ОПИСАНИЕ. Шляпка высотой до 12(15) см, шириной до 6(8) см, в юности узкая, цилиндрическая, яйцевидная, покрытая общим покрывалом, затем эллиптическая, радиально-волокнистая, усыпанная отслаивающимися, концентрическими, крупными коричневыми чешуйками или хлопьями. В зрелости шляпка узкоколокольчатая, лохматая, ближе к старости становится раскрытой, с тонкими радиальными трещинками по загнутым вверх, чернеющим краям. Шляпка белая, розоватая и сероватая, с твёрдой, клейкой, бело-розоватой, бурой или жёлто-коричневой вершиной. Она легко отделяется от ножки. При старении гриб чернеет и «тает», словно свеча, начиная с низа шляпки, и превращается в жидкость, подобную чернилам. Менее чем за сутки шляпка уменьшается в размерах, пока не останется небольшой пятачок наверху ножки, которая по-прежнему остается светлой и чистой, затем чернеет и ножка.

Пластины частые, тонкие, широкие, не приросшие к ножке. В юности они белые, в зрелости розовеют или краснеют, а в старости чернеют и расплываются.

Ножка у навозника вырастает в длину до 17(20) см и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию или суженная книзу, шелковисто-волокнистая, хрупкая, внутри ячеистая или полая, белая, с шелковистым отливом, с узким волокнистым, нежным, исчезающим, белым кольцом и узкой, свободной, мешковидной, хрупкой и часто разрушающейся вольвой. **Мякоть** очень нежная, хрупкая, в ножке мягко-волокнистая, в юности белая, в зрелости сероватая или красноватая, с приятным или слабым вкусом и запахом. **Споровый порошок** чёрный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Ядовитых двойников не имеет. Изредка (поздней осенью) на навозник белый могут походить единичные выцветшие экземпляры **навозника серого** (*Coprinopsis atramentaria*). Еще один слегка похожий съедобный вид – **навозник Романьези** (*C. romagnesiana*), который растёт пучками почти всё лето и осень на корневой шейке и в дуплах старых лиственных деревьев (в основном осины), на их пнях и погребённой древесине у подножия. Главное его отличие – оранжевые, буроватые или красноватые чешуйки на грязно-белой, бежеватой или серо-буровой (в старости) шляпке, которые, правда, иногда смывает дождь.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Это самый вкусный из навозников. Используется после 15-минутного отваривания в супах, в жареном, тушёном и маринованном виде. Собирают лишь молодые грибы с белыми пластинками. Старые плодовые тела с потемневшими пластинками употреблять в пищу категорически нельзя. Перерабатывать, как и все навозники, этот гриб надо в день сбора. Он быстро разлагается, из-за чего не переносит сколько-нибудь длительной транспортировки и хранения, даже в замороженном виде. Для диабетиков навозник очень полезен – значительно понижает содержание сахара в крови.

ПРИМЕЧАНИЯ. Навозник белый распространён во всех частях света, включая Европу. В России встречается почти на всей территории. В Западной Европе считается деликатесным грибом и употребляется в сыром виде.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Навозник Романьези

74. ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ (Агроцибе ранняя, полёвка или полевица ранняя) AGROCYBE PRAECOX



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Агроцибе ранняя растёт на краю леса, в изреженных лесах, на полянках, в садах и парках, на огородах, около дорог, в кустарниках, в траве, на перегнойной почве, изредка среди гниющей древесины. Как правило, появляется небольшими семействами, но на особо плодородной почве могут вырасти и огромные рати. Довольно массово произрастает во всех районах Ленинградской области и в Санкт-Петербурге с конца мая по конец июля.

ОПИСАНИЕ. Крайне изменчивый гриб. Шляпка диаметром 3–8(10) см, сначала полушаровидная с плёнчатым покрывалом, затем выпуклая и выпукло-распростёртая с широким, но невысоким бугорком (до почти плоской), в старости может стать распростёртой и распростёрто-вдавленной. Шляпка обычно гладкая, шелковистая, с остатками покрывала (белесыми плёнчатыми лоскутками) по краю, беловатая, грязно-желтоватая, буровато-желтоватая или светло-коричневая, в центре обычно темнее. Гладкая поверхность может растрескиваться по краю, но иногда (при неблагоприятной погоде) и в центре. Шляпка с возрастом выцветает порой до почти белоснежной, в жару быстро засыхает.

Пластинки частые, широкие, приросшие или приросшие зубцом, мягкие, беловатые, светло-серые или светло-охряно-сероватые, позднее оливково-беловатые, оливково-буроватые и даже красно-бурые и коричневые (со светлым краем). У юных грибов закрыты белой, тонкой однослойной, кожистой пленкой.

Ножка высотой 4–8(10) см и диаметром 0,5–1 см, цилиндрическая, стройная, нередко слегка изогнутая, иногда со слегка вздутым основанием, плотная, продольно-волокнистая, внутри полая, с высоко расположенным, узким, плёнчатым, обвисшим (часто надорванным или засохшим) белым (позднее с ржавым или коричневым оттенком от высыпавшихся спор) кольцом или вовсе без него. Выше него ножка беловатая, ниже сероватая, буроватая или светло-буровато-жёлтая, волокнисто-буроватая, белоопушённая (с волокнами мицелия). Мякоть тонкая, беловатая в шляпке и желтоватая или бурая в ножке, в основании ножки коричневая; сладковатая, без особого вкуса или горчит, с грибным запахом или запахом свежей муки. **Споровый порошок** желтовато-буроватый, коричневый или табачно-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. На агроцибе раннюю похож другой вид этого рода, *Agrocybe elatella*, – более изящная по форме, растущая на болотах; а также несъедобная **агроцибе жёсткая** или **твёрдая** (*A. dura*) с более крупной, сухой, трещеватой шляпкой буроватого цвета, серо-бурыми пластинками и неприятным запахом, растущая на опаде и гниющем хворосте. От последнего вида агроцибе раннюю очень трудно отличить. У обоих видов может горчить мякоть, что испортит грибное блюдо, так что при сборе или перед готовкой агроцибе лучше проверить на зуб.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Малоизвестный съедобный или условно съедобный гриб, используется свежим (необходимо отварить в течение 15 минут для избавления от горечи, а отвар слить) во вторых блюдах или для маринования.

ПРИМЕЧАНИЯ. Агроцибе широко распространена и обычна в Европе и Америке, встречается в Европейской части России. В южных регионах нашей страны гриб растёт в мае–октябре. На северо-западе России этот съедобный гриб известен куда хуже майского гриба, хотя встречается в саду и у дорог очень часто.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Агроцибе жёсткая



75. ЧЕШУЙЧАТКА РАЗРУШАЮЩАЯ
(Чешуйчатка тополёвая или хохлатая –
Pholiota comosa, *P. destruens*, *P. populnea*)
HEMIPHOLIOTA POPULNEA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб обитает на живых и мёртвых лиственных деревьях (тополь, осина, ива, береза, вяз), пнях и брёвнах (обычно на верхней стороне). В Ленинградской области и Санкт-Петербурге распространён широко, встречается часто, одиночно, группами или огромными скоплениями на живой и мертвой древесине тополей и осин, в том числе на толстых сучьях живых тополей на большой высоте. Растёт с середины сентября по ноябрь.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–15(20) см, в юности колокольчатая или полушаровидная, беловатая, грязно-белая, желтоватая, кремовая или светло-бурая, иногда с желтоватым или тёмным бугорком, с редкими, крупными, прилегающими, шерстисто-волокнистыми белыми или светло-коричневыми волокнистыми чешуйками, исчезающими со временем, затем выпуклая, бледно-охряная или бледно-буроватая, толстомясистая, с хлопьевидными остатками покрывала по загнутому краю, позднее выпукло-распростёртая с волокнистым, волнистым краем, с остатками чешуек или почти гладкая, в старости распростёртая, с бугорком. **Пластинки** частые или редкие, широкие, приросшие или слабо нисходящие по ножке, неравные, в юности белые, беловатые, желтоватые или бледно-коричневые, затем охряные, табачно-бурые или тёмно-коричневые. **Ножка** длиной 3–10(20) см, диаметром 1–4 см, мясистая, центральная или эксцентричная, цилиндрическая или изогнутая, утончённая наверху и часто вздутая внизу, сплошная, с исчезающим при созревании толстым, волокнисто-хлопьевидным белым кольцом, одноцветная со шляпкой, потом коричневая. Над кольцом ножка гладкая, ниже – с крупными хлопьевидными белыми чешуйками, исчезающими с возрастом. **Мякоть** плотная, мясистая, твёрдая, беловатая или белая, в ножке волокнистая и очень жёсткая, в самом низу желтовато-коричневая. Она имеет слабый неприятный запах, горьковатый в юности и сладковатый в зрелости вкус. **Споровый порошок** ржаво-коричневый или ржаво-бурый.

Двойники и родственные виды. На этот гриб могут походить другие крупные древесные чешуйчатки, особенно в дождливую погоду, когда характерные чешуйки смыты дождём. **Чешуйчатка золотистая** (*Pholiota aurivella*) имеет редкие, отстающие, остроугольчатые красновато-коричневые или бурые чешуйки на ярко-, ржаво- и золотисто-жёлтой клейкой шляпке. У **чешуйчатки обыкновенной** (*P. squarrosa*) многочисленные заострённые, отстающие, охряно-коричневые, охряно-бурые или бурые чешуйки на соломенно- и охристо-желтой или охристой шляпке (иногда с сероватым отливом). **Лиофиллум** или **гипсизигус ильмовый** (*Hypsizygus ulmarius*) растёт преимущественно на берёзах и не имеет чешуек на беловатой, палевой, желтоватой, охряной, светло-бежевой или буроватой шляпке с водянистыми серыми или коричневыми пятнами. Ножка у него центральная или слегка эксцентрическая, нередко изогнутая, расширенная внизу, продольно-волокнистая, иногда опушённая в основании, внутри выполненная или с полостью, беловатая или бледно-палевая. Пластинки частые, широкие, приросшие или приросшие зубцом, белые, беловатые или желтоватые. Мякоть плотная, упругая, водянистая, в ножке волокнистая, беловатая, сероватая или желтоватая, с характерным для рядовок запахом «сырой земли».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб невкусен из-за горечи и потому несъедобен.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид распространён в Северной Америке и на юге Западной Европы. В России встречается в Европейской части, в Сибири (например, в Якутии) и в Приморском крае. Этот красивый гриб является активным разрушителем древесины.



Двойники и родственные виды



Лиофиллум или гипсизигус ильмовый



76. ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ (Чешуйчатка
ворсистая, чешуйчатка сухая, чешуйница)
PHOLIOTA SQUARROSA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый на территории Ленинградской области вид, появляющийся ежегодно и в большом количестве на мёртвой и ослабленной древесине лиственных (осина, берёза, дуб, тополь) и хвойных (ель) пород. Плодоносит практически всегда большими колониями, насчитывающими по несколько десятков грибов, период роста приходится на август–октябрь, массово встречается чаще в сентябре. С наступлением заморозков обычно прекращает рост.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 6–10(12) см в диаметре, полушаровидную или округло-колокольчатую у молодых грибов, затем выпуклую или выпукло-распростёртую, сухую, буровато-охристую, коричневатую, с многочисленными бурыми заострёнными отстающими чешуйками. Пластинки частые, тонкие, приросшие или слегка нисходящие, светло-жёлтые или желтовато-коричневые, при созревании тёмно-коричневые.

Ножка 6–12 см в длину, толщиной 1–2,5 см, цилиндрическая, у основания нередко немного суженная, плотная, одного цвета со шляпкой, ржаво-коричневая в основании, с хлопьевидным кольцом, выше которого гладкая, светлая, ниже кольца покрыта многочисленными концентрически расположенными буроватыми чешуйками. **Мякоть** толстая, плотная, желтоватая или коричневатая, без особого запаха, с горьковатым вкусом или без него. **Споровый порошок** ржаво-коричневый, бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Неопытные грибники могут спутать чешуйчатку обыкновенную с **осенними опятами** (представители рода *Armillaria*), но у последних никогда не бывает такого количества заостренных чешуек, да и запах эти грибы имеют довольно характерный. Яркая **чешуйчатка золотистая** (*Pholiota aurivella*) чаще встречается на живой древесине лиственных пород (ива, осина, берёза), для нее характерна более крупная, слизистая, золотистая или ржаво-жёлтая шляпка с крупными коричневыми или красноватыми чешуйками, кольцо у этого вида довольно быстро исчезает. Считается съедобным грибом, используется во вторых блюдах после предварительного отваривания, в засолке и маринаде. Ножки у зрелых грибов не стоит употреблять в пищу, они слишком жёсткие. **Чешуйчатка огненная** (*Pholiota flammans*) с желтоватой, оранжевой или жёлто-красной шляпкой мельче по размерам, чешуйки на шляпке у этого вида имеют серно-жёлтую окраску. Этот вид относительно редок, произрастает на древесине хвойных пород, чаще появляясь на сухих пнях. Пищевые свойства огненной чешуйчатки сомнительны, лучше оставить этот гриб в лесу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Чешуйчатка обыкновенная считается условно съедобным грибом, её можно жарить после предварительного отваривания. Годится этот гриб и для засолки горячим способом в смеси с другими грибами, а также для маринования. Но стоит отметить, что иногда мякоть чешуйчаток может горчить. В Ленинградской области чешуйчатки попадают в корзины крайне редко, конкуренции с осенними опятами они у нас, мягко говоря, не выдерживают. А вот в некоторых областях Европейской части России этот вид, напротив, с удовольствием собирают и употребляют в пищу.

ПРИМЕЧАНИЯ. Для многих чешуйчаток характерно расположение плодовых тел вокруг основания стволов живых деревьев, но нередко эти грибы забираются и на довольно значительную высоту, до двух и более метров. Плодовые тела в этом случае появляются в расщелинах ствола или в дуплах.



Двойники и родственные виды



Чешуйчатка золотистая



ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 2–8 см, в юности полушаровидная и тупоколокольчатая, с опущенным, загнутым вниз краем, затянута снизу плёнчатым, паутинистым покрывалом, в зрелости выпуклая, плоско-выпуклая и распростёртая с тупым бугорком, с опущенными, тонкими, бороздчатыми краями, влажная, клейкая. Шляпка трёхзонная: рыжеватый или охряный бугорок, бледно-желтоватое кольцо вокруг него, коричневатый или тёмно-охряный, пропитанный влагой край. В засузу становится одноцветной: желтоватой, охряно-жёлтой; в дождь – двухцветной: в середине более светлой и яркой. **Пластинки** частые, тонкие, слабонисходящие по ножке, присосшие к ней или присосие зубцом. В юности они беловатые, желтоватые или кремовые, в зрелости охряные, в старости ржавые, буроватые или охряно-коричневые. **Ножка** в длину 3–8 см, в толщину 3–10 мм, цилиндрическая, иногда сужающаяся книзу, волокнистая, жёсткая, с кольцом, в юности сплошная, в зрелости поляя; наверху желтоватая, охряная, голая, с бороздками, ниже кольца охряная с ржавым и бурым оттенком или тёмно-ржаво-коричневая, с мелкими коричневыми чешуйками. Кольцо тонкое, плёнчатое, в юности охряное, в зрелости буроватое или коричневое. Оно быстро исчезает, оставляя на ножке тонкий след. **Мякоть** нежная, водянистая, белая в шляпке, волокнистая, деревянистая, буроватая или коричневая в ножке, с приятным запахом и вкусом. **Споровый порошок** бурый, охряно- или тёмно-коричневый.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Летний опёнок – съедобный гриб с весьма своеобразным (на любителя) вкусом. После отваривания (5 минут) идёт в супы и жаркое. Также его можно солить, сушить и мариновать. У зрелых грибов стоит собирать только шляпки.

A close-up photograph of a cluster of bright yellow, cup-shaped mushrooms, likely *Clavaria fragilis*, growing on a mossy forest floor. The mushrooms have a smooth, slightly glistening surface and are surrounded by green moss and dark, damp soil.

196

78. ЛОЖНООПЁНОК СЕРНО-ЖЁЛТЫЙ (Ложный опёнок, опёнок серно-жёлтый) *HYPHOLOMA FASCICULARE* VAR. *FASCICULARE*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Ложноопёнок серно-жёлтый любит расти в лесах различных типов, а также в садах, парках и на городских газонах. Субстратом для него служит гниющая древесина (валёж и пни) и грунт около неё. Обычно этот гриб встречается большими группами, иногда может расти на большой площади десятками пучков. В Ленинградской области и Санкт-Петербурге произрастает повсеместно и ежегодно.

Гриб растёт до семи месяцев кряду (с перерывами на сильную засуху) – с мая по начало декабря. В аномально тёплую зиму был найден даже в январе. Массово плодоносить ложноопёнок может по начало ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка ложноопёнка в диаметре от 3 до 7 см, хотя в мае–начале июня таких крупных грибов не встретишь. В юности она выпуклая или выпукло-распростёртая, с загнутым краем, в зрелости шляпка становится более распростёртой, с опущенным краем, иногда приобретая бугорок, а от покрывала постепенно остаются «рожки да ножки». Цвет у неё в младенчестве бывает молочно-желтоватым или желтовато-сероватым, в юности она грязно-жёлтая, охряно-жёлтая и зеленовато-жёлтая, нередко с серым оттенком и с более тёмным (например, рыже-бурым) центром.

Пластины у ложноопёнка частые, тонкие и узкие, приросшие к ножке или выемчатые. В юности они затянуты жёлтой паутиной покрывала, а сами серно-жёлтые, зеленовато-жёлтые. Потом пластинки темнеют и становятся грязно-жёлто-зеленые, зеленовато-оливковые, грязно-оливковые. В старости они оливково-коричневые, оливково- и фиолетово-чёрные.

Ножка цилиндрическая, нередко изогнутая, внутри полая, длиной от 4 до 8 (и даже 10) см и толщиной от 3 до 10 мм. Обычно она желтоватая или серно-жёлтая, а в основании буро-ржавая. Иногда на ножке можно обнаружить светло-жёлтые или бурые волокна – остатки кольца.

Мякоть плотная, тонкая, серно-жёлтая, с очень горьким вкусом и неприятным резким землистым запахом или без него (особенного в молодости). **Споровый порошок** серо-фиолетовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Ложноопёнок серно-жёлтый в разной степени похож на ряд съедобных древесных грибов: на **опёнок осенний**, **зимний** и **летний**, **ложноопёнок серопластинчатый** и **кирпично-красный**. Главные отличия ложноопёнка серно-жёлтого: жёлто-зеленоватые пластинки (в старости с «ядовитым» оттенком), серо-зеленоватый оттенок шляпки (на закате жизни или в угнетённом состоянии), серно-жёлтая мякоть с горьким вкусом и неприятным запахом, который иногда почти не заметен. Надежнее всего, конечно, попробовать подозрительный грибочек на зуб, а потом как следует прополоскать рот.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Ложноопёнок серно-жёлтый раньше считали несъедобным видом из-за горькой мякоти. На самом деле это слабо ядовитый гриб, употребление которого не несёт смертельной опасности для человека, однако причинить расстройство желудка и сильные боли в животе вполне может.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ложноопёнок широко распространён на земном шаре. В его ареал входят Азия, Африка и Северная Америка, Западная Европа, Украина и Беларусь, Европейская часть России (от Архангельской до Курской области), Западная Сибирь и Якутия.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ложноопёнок серопластинчатый



79. ЛОЖНООПЁНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ
(Ложноопёнок коричнево-красный, опёнок
кирпично-красный – *Hypholoma sublateritium*)
HYPHOLOMA LATERITIUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб растёт в лиственных, широколиственных и смешанных лесах на гниющей древесине берёзы, дуба и бука, а также в хвойных лесах, на пнях и около них, большими группами (в том числе пучками), ежегодно. В Ленинградской области и Санкт-Петербурге распространён повсеместно. Растёт в июне–декабре, а в тёплые зимы и дольше.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 3–5(12) см, в юности полушаровидная или округло-выпуклая, снизу закрыта беловатым покрывалом, в зрелости полурапростёртая с белыми повисающими хлопьями по краю – остатками покрывала, к старости становится выпуклой или выпукло-распростёртой, с завернутым или опущенным краем. Шляпка матовая, розовато-жёлто- и красно-оранжевая, красно-бурая, кирпично-красная, красно-бурая, жёлто-коричневая, с более светлым, желтоватым, розовым или оливково-желтоватым краем и с более тёмным центром, иногда с красно-коричневыми пятнами. Пластинки частые, приросшие к ножке или выемчатые, в юности беловато-серые, грязно-жёлтые или желтовато-коричневые, в зрелости серо-жёлто-оливковые, позднее серо- и оливково-бурые (иногда с фиолетовым оттенком) от созревающих спор. Ножка в длину 5–10 см, в толщину 8–15 мм, суженная к основанию, реже цилиндрическая, часто изогнутая, плотная, вертикально-волокнистая, иногда с волокнистыми остатками покрывала. Внутри она сначала сплошная, затем полая. Вверху ножка желтоватая, внизу буроватая, красновато-коричневая или ржаво-бурая. Кольца нет, хотя остатки частного покрывала часто видны как кольцообразный рисунок. Мякоть плотная, в шляпке желтоватая, в ножке жёлто-бурая или красноватая, с приятным запахом или без особого запаха, с горьковатым вкусом. Споровый порошок фиолетово-коричневый или тёмно-коричневый с фиолетовым оттенком.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Перепутать ложноопёнок кирпично-красный с ложноопёнком серопластинчатом (*Hypholoma capnoides*) ничуть не страшно. Тот вполне съедобен и более вкусен. А отличается последний меньшими размерами, серыми (в том числе и у молодых грибов) пластинками и растёт преимущественно на остатках сосен. Не стоит путать его с несъедобным ложноопёнком серно-жёлтым (*H. fasciculare*), у которого в зрелости неприятный запах, пластинки с зеленоватым или оливковым отливом и серно-жёлтая мякоть. Мало похожа на ложноопёнок ядовитая галерина окаймлённая (*Galerina marginata*) с более мелкими плодовыми телами, с медово-охряной, охряно- и жёлто-коричневой, коричневой шляпкой, со светло-охряными и ржаво-коричневыми пластинками. Галерина растёт на стволах, древесной коре и древесных остатках хвойных деревьев, на еловых пнях.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Мнения о съедобности ложноопёнка кирпично-красного противоречивы. В ряде российских областей и некоторых странах Европы и Северной Америки принято собирать и употреблять в пищу этот гриб. Однако многие специалисты, утверждают, что есть его нельзя из-за горечи. Вероятно, при сборе конкретной «семейки» ложноопят стоит попробовать гриб на зуб. Молодые ложноопята (без нижней части ножек) используют в жареном, солёном и маринованном виде. Их отваривают 25 минут, затем хорошенько промывают в проточной воде. Можно разбить варку на 2 или 3 части, чтобы сменить воду, грибы промыть и отжать.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ареал этого вида широк: Западная Европа, Азия и Северная Америка. Встречается в Украине, Европейской части России, на Кавказе, в Сибири и в соседней Украине.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Чешуйчатка слизистая

80. СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЁНАЯ (Кольцевик сине-зелёный – *Psilocybe aeruginosa*) *STROPHARIA AERUGINOSA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот необычный по окраске гриб часто встречается в наших лесах и парках. Его можно обнаружить на подстилке или гниющей древесине лиственных и хвойных пород, нередко он попадает в зарослях кустарников, а иногда и вне леса, в садах или на помойках, свалках. Гриб предпочитает богатые органическим мусором места, плодоносит чаще осенью, в сентябре–ноябре, но изредка может вырасти и летом, в июле–августе. Развивается одиночно или небольшими группами, неплохо справляется с заморозками, встречи со строфарией сине-зелёной даже после выпадения снега – не редкость.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 3–6(10) см в диаметре, колокольчатую у молодых грибов, выпуклую или распростёртую с тупым бугорком у взрослых экземпляров. Шляпка обычно клейкая, слизистая, зелёная или сине-зелёная, иногда с буроватыми или светлыми пятнами, с возрастом выцветает до зеленовато-жёлтой или желтоватой. По краям шляпки и около края часто можно заметить белые хлопья – остатки общего покрывала.

Пластинки широкие, не слишком частые, серо-зеленоватые, с возрастом становятся серо-коричневыми, серо-фиолетовыми или буро-фиолетовыми. **Ножка** 5–10 см в длину, 0,5–1,5 см в толщину, цилиндрическая, полая, сине-зелёная или желтовато-зеленоватая, реже беловатая или желтоватая, с беловатым или синеватым кольцом. Поверхность ножки выше кольца гладкая, ниже покрыта хлопьевидными светлыми чешуйками. От заморозков ножки грибов становятся полупрозрачными и хрупкими.

Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, голубовато-зеленоватая, в ножке более плотная, желтоватая, с нейтральным или немного острым запахом. **Споровый порошок** буро-фиолетовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Существует ещё несколько видов строфарий с подобной окраской, но они в Ленинградской области встречаются значительно реже или не встречаются вовсе. Так, **строфария голубая** (*Stropharia caerulea*) имеет схожую со строфарией сине-зелёной по цвету шляпку, но отличается от неё коричнево-красноватыми или тёмно-коричневыми пластинками. К тому же кольцо у этого вида, особенно у зрелых экземпляров, слабо выражено или вовсе отсутствует.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Несмотря на свой странный внешний вид, который может отпугнуть некоторых грибников, строфарии сине-зелёные и голубые считаются съедобными грибами, которые можно использовать во вторых блюдах после предварительного отваривания. Кроме того, они пригодны для засолки и маринования. Клейкую кожу со шляпки лучше удалить, иначе блюдо из строфарий будет «сопливым». Сушить или замораживать эти грибы вряд ли стоит. В Ленинградской области строфарии грибники собирают крайне редко, не внушают любителям «тихой охоты» доверия эти яркие сине-зелёные шляпки, покрытые белыми хлопьями.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид обычен во многих европейских странах, широко распространён в Европейской части России, встречается на Северном Кавказе и Дальнем Востоке. По наблюдениям ряда авторов, именно там, на берегу Тихого океана, сине-зелёные строфарии значительно крупнее по размерам, шляпки этих грибов там могут достигать 10–15 см в диаметре.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Строфария голубая



81. СТРОФАРИЯ ГОРНЕМАННА (*Psilocybe hornemannii*) *STROPHARIA HORNEMANNII*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Строфарии можно обнаружить на почве, гниющей древесине, различных растительных остатках, иногда на навозе; для этих грибов характерно наличие частного покрывала, которое при развитии шляпки остается в виде кольца на ножке. Один из самых крупных представителей рода – строфария Горнеманна, встречающаяся на почве и разлагающейся древесине в хвойных и смешанных лесах. Этот вид широко распространён в Ленинградской области, хотя обилие далеко не везде, обнаружить его можно с конца августа до конца октября, массовое плодоношение, как правило, наблюдается после похолодания с середины сентября по начало октября. Вид встречается ежегодно, развивается обычно группами, иногда довольно многочисленными.

ОПИСАНИЕ. Гриб имеет аккуратную **шляпку** 4–12(20) см в диаметре, гладкую, клейкую, сначала полушаровидную или колокольчатую, затем выпуклую, распротёртую, с широким бугорком или без него, жёлто-коричневую, охряно-оливковую, лилово-серую, серо-коричневую, буро-фиолетовую, с возрастом сильно выцветающую, нередко с остатками частного покрывала по краю. **Пластинки** частые, приросшие зубцом, у молодых грибов беловатые с лиловым или фиолетовым оттенком, позже серо-фиолетовые и, наконец, фиолетово-чёрные. **Ножка** 6–15 см в длину, толщиной 1–2 см, цилиндрическая, немного суженная в верхней или нижней части, полая внутри, белая или желтоватая, с беловатым буреющим кольцом. В верхней части гладкая, ниже кольца покрыта светлыми хлопьевидными чешуйками. **Мякоть** плотная, белая или желтоватая, с нейтральным у молодых экземпляров и неприятным плесневелым запахом у зрелых грибов. **Споровый порошок** лилово-серый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Строфария морщинисто-кольцевая или **кольцевик** (*Stropharia rugosoannulata*) в лесу встречается крайне редко. Этот вид обычно появляется на хорошо удобренной перегнойной почве и растительных остатках вне леса, но и в таких естественных условиях наблюдается нечасто. Этот съедобный гриб уже несколько десятилетий не без успеха культивируется, его выращивают на соломе в закрытом или открытом грунте. Цвет шляпок варьируется от серо-коричневого до каштаново-красного, с тёмным, винно-красным бугорком в центре. Ножка имеет утолщение в основании, она желтовато-серая, с двойным кольцом. Размер шляпок кольцевиков, выращенных в искусственных условиях, может достигать 20–25 см в диаметре. Редкий **лератиомицес Персевала** (*Leratiomyces persegvalii*) имеет желтоватую шляпку с едва заметными светлыми чешуйками по краю и беловатую, с возрастом немного темнеющую ножку, на которой присутствует красивое, достаточно крупное кольцо-воротничок, которое окрашивается в фиолетово-чёрный цвет от высыпавшихся спор. Этот гриб можно встретить у нас в конце мая и первой половине июня на открытых солнечных местах, по обочинам лесных дорог. Предпочитает появляться в невысокой траве или прошлогодних листьях. Пищевого значения не имеет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Сведения о съедобности строфарии Горнеманна очень противоречивы. По мнению некоторых источников это условно съедобный гриб, который можно использовать во вторых блюдах, солить и мариновать после обязательного отваривания. Другие считают его несъедобным, в первую очередь из-за неприятного запаха, который может сохраниться даже после тепловой обработки, также отмечается, что зрелые грибы могут горчить. Многие специалисты и вовсе записывают строфарию Горнеманна в ядовитые грибы. Так это или нет – вопрос спорный, но стоит признать, что вряд ли есть смысл собирать эти пусть даже красивые и аппетитно выглядящие грибы, но обладающие сомнительной репутацией. Да и то, что общепринятого русского названия у этого вида нет, тоже о чём-то говорит.



Двойники и родственные виды



Лератиомицес Персевала



82. ИВИШЕНЬ

(Подвишенник, клитопилус обыкновенный)

CLITOPILUS PRUNULUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот интересный гриб в южных регионах России чаще находят в садах под деревьями из семейства розоцветных (вишня, груша, слива), в Ленинградской области ему больше нравятся леса. У нас ивишень в большом количестве появляется в берёзовых рощах, под широколиственными деревьями, обычен он и в сосновых борах. В парках, под старыми дубами и липами, нередко тоже можно заметить большие скопления белых шляпок ивишени. Гриб предпочитает светлые, открытые места, с хорошо развитым травянистым или моховым покровом. Плодоносит с первой декады июня по конец октября, как правило, короткими слоями. Развиваются плодовые тела ивишени довольно долго, иногда складывается впечатление, что грибы растут месяцами.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 2–8(12) см в диаметре, белая, желтоватая, желтовато-сероватая, палевая, выпуклая или плоско-выпуклая, иногда воронковидная у взрослых грибов, с бугорком или без него, с загнутыми неровными краями, часто неправильной формы, гладкая, сухая или немного влажная, изредка блестящая. Пластинки нисходящие на ножку, частые, узкие, у молодых грибов беловатые, с возрастом светло-охристые или желтовато-розоватые. Ножка 2–5(7) см в длину, толщиной 0,5–1(1,5) см, центральная или эксцентрическая, суженная к основанию, часто изогнутая, сплошная, гладкая, беловатая. Мякоть мясистая, упругая, мягкая, в ножке слегка волокнистая, белого цвета, с приятным мучнистым запахом и нейтральным вкусом. Споровый порошок розовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. На ивишень могут быть похожи некоторые говорушки белого цвета, например, очень ядовитая **говорушка налиственная** (*Clitocybe phyllophila*). Этот гриб произрастает в августе–октябре на почве в лесах разного типа, имеет белые, грязно-белые или серовато-коричневые шляпки, на которых часто присутствует белый налёт. Мякоть говорушки налиственной достаточно плотная, но обычно водянистая, в ножке – хрящеватая, с приятным запахом. Сходство с ивишнем говорушка налиственная имеет всё же не слишком явное, но грибникам при сборе пластинчатых грибов белого цвета следует быть осторожнее, ведь именно среди них встречается немало опасных видов. От некоторых ядовитых энтолом ивишень отличается нисходящими на ножку пластинками и характерным запахом. Есть похожие виды и в роде *Clitopilus*: так, **клитопилус чашевидный** (*Clitopilus scyphoides*), изредка встречающийся в лиственных и смешанных лесах, а также на лугах, имеет схожую с ивишнем окраску, но этот вид значительно мельче, шляпки взрослых грибов редко превышают 2–2,5 см.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Ивишень съедобен и довольно неплох на вкус, его можно жарить и тушить без предварительного отваривания. Годится он для сушки и маринования. В сушёном виде шляпки грибов не темнеют, остаются белыми. В некоторых европейских странах ивишень считают едва ли не деликатесным видом. В нашей стране, в том числе и в Ленинградской области, он не слишком популярен, собирают его редко. Возможно, это и правильно, ведь ивишени имеет определенное сходство с ядовитыми говорушками и энтоломами.

ПРИМЕЧАНИЯ. Грибниками замечена одна интересная особенность ивишени: часто именно эти грибы, несправедливо называемые многими «белыми поганками», произрастают в тех же местах, что и наши любимые виды, такие, как белый гриб или дубовик. Появляясь в большом количестве, ивишени словно намекают любителям «тихой охоты», что вот-вот в этом месте пойдет слой благородных грибов. Конечно, не везде это правило работает, но довольно часто ивишени действительно приводят любителей «тихой охоты» к ценным грибам.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Клитопилус чашевидный



Говорушка налиственная



ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 7–10(12) см. В юности она колокольчато-коническая или выпуклая, затем неравномерно распростёртая и выпукло-вогнутая, нередко с бугорком, гладкая, в дождь клейкая, более тёмная, в сухую погоду – шелковисто-волокнистая, более светлая. Край шляпки неровный (волнистый), иногда с трещинами. Цвет шляпки меняется от беловато-серого, бежеватого и серо-буроватого до серовато- и серо-коричневого. **Пластины** широкие, довольно редкие, приросшие к ножке зубцом, с зубчатым краем, неравной длины. В юности беловатые, затем становятся нежно-розовыми, грязно-розовыми или серо-коричневыми, а в старости приобретают красноватый оттенок. Розоватость пластинок – главная отличительная черта всех энтолом. Цилиндрическая, часто изогнутая, нередко перекрученная ножка достигает в высоту 10(12) см, в толщину – 1–2(4) см. Она ломкая, продольно-рубчатая, сплошная, в старости полая, иногда скрученная, под шляпкой слегка бороздчатая, беловатого, розоватого или сероватого цвета. Слегка утолщённое основание ножки более светлое. Кольцо на ножке всегда отсутствует. **Мякоть** энтолом плотная или мягкая, волокнистая, белая или буроватая, со слабым мучнистым вкусом и запахом или вовсе пресная. **Споровый порошок** розового цвета.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Условно-съедобный гриб. Энтомологу надо отварить 20 минут, а потом пустить в жаркое, засолку или мариновку. В южной России блюда из неё — из разряда традиционных грибных кушаний, а в некоторых странах Западной Европы она считается одним из лучших грибов.

ПРИМЕЧАНИЯ. Энтолома садовая широко распространена на земном шаре, её ареал – Западная Европа, Украина, Европейская часть России и Северная Америка. Род *Entoloma* насчитывает 153 вида, из которых лишь часть съедобны. Для того, что бы использовать их в пищу, нужно быть опытным грибником. Самые четкие фотографии и лучшие описания не могут уберечь от ошибки, так что следует быть осторожным с этими грибами!



209



84. ЭНТОЛОМА КРАСИВАЯ
(Розовопластинник синий – *Rhodophyllus nitidus*)
ENTOLOMA NITIDUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб обитает в хвойных, смешанных (с сосной, елью, берёзой) и лиственных лесах и в лесопосадках, во мху, во влажных местах, (в т.ч. по краям болот между мхом и черникой), на кислой почве. Найден на юго-западе Карельского перешейка и в лесопарке в городской черте Санкт-Петербурга в смешанных лесах с участием берёзы, ели и сосны. В течение сезона даёт один слой в период с середины августа по конец октября (в очень тёплую осень). Попадает редко, растёт одиночно или малыми группами.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 1–5 см, в юности коническая или колокольчатая с подвёрнутым, затем слабо-рубчатым краем, затем выпуклая, плоско-выпуклая или распростёртая, нередко с тупым бугорком, не гигрофанная, шелковистоблестящая, гладкая или радиально-волоконистая, тонкая, тёмно- или серо-голубая, серо-синяя, голубовато-стальная, сиреневая и синевато-черноватая, с тёмным центром, к старости слегка выцветает, коричневеет. Пластинки разной частоты (от редких до частых), широкие, выемчато-приросшие, приросшие или почти свободные, в юности белые, беловатые или беловато-серые, в зрелости серовато- или светло-розовые или розовые, с одноцветным ровным краем. Ножка высотой 2–6(10) см и толщиной 2–6(10) мм, цилиндрическая, искривлённая иногда перекрученная, с удлинённым, иногда корневидным основанием, у самого основания часто сужающаяся, с возрастом становится полой, продольно-волоконистая с заметными продольными полосами, неровно-шелковистая, одноцветна со шляпкой или светлее, у основания всегда светлее – сероватая или беловатая, с жёлтым оттенком и белыми бороздками. Кольцо отсутствует. Мякоть тонкая, белая или беловатая (с голубым или серовато-синеватым оттенком у кожицы шляпки), мясистая, плотная, со слабым мучнисто-редечным вкусом или без особого вкуса, со слабым грибным или мучнистым запахом. Споровый порошок светло-розовый или розовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Энтолома красивая похожа на другие энтоломы синих оттенков, среди которых нет съедобных видов. Энтолома Блоксама (*Entoloma bloxamii*) – более мясистый гриб, растущий на лугах. Энтолома ярко-окрашенная (*E. euchroum*) имеет меньшие размеры, растёт с твердыми породами деревьев. Небольшая энтолома мелкопильчатая (*E. serrulatum*) обладает мелкочешуйчатой, вдавленной в центре шляпкой и голубовато-белой мякотью с приятным запахом. Редко встречающаяся *E. madidum* имеет более серо-голубую с охряным центром шляпку с морщинистой кожей, желтоватую ножку и мякоть с запахом муки или спермы. Есть еще один похожий вид – энтолома стальная или серо-стальная (*E. chalybaeum* var. *chalybaeum*), занесённая в Красную книгу. В юности она обладает конической шляпкой, к старости расправляющейся до плоско-выпуклой, волокнисто-чешуйчатой, сине-чёрной с черноватым центром, в старости фиолетово-коричневой, диаметром до 4 см. Пластинки у этой энтоломы редковатые, почти свободные или приросшие с выемкой, голубые или серо-фиолетовые, с возрастом становятся серо-розовыми с синим отливом; край их может побуреть. Тонкая ножка с расширением внизу тёмно-синяя или сине-серая, блестящая, внизу с белой опушкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб несъедобен. Токсические свойства энтоломы не изучены, но большинство авторов, на всякий случай, предлагают считать гриб ядовитым.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён в Европе (хотя встречается там довольно редко), в Азии (Япония и пограничные с Европой районы) и Северной Америке. Редкий вид, внесённый в Красную книгу Ленинградской области.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Энтолома стальная



85. ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ (Паутинник красный) *CORTINARIUS ARMILLATUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб обитает в хвойных (с сосной) и смешанных (с берёзой) лесах, во влажных местах, в т.ч. на краю болот, во мху, на бедных кислых почвах. Обнаружен во всех районах Ленинградской области, встречается ежегодно, очень часто, почти повсеместно, группами, порой очень большими. Паутинник браслетчатый – один из самых массовых паутинников (наряду с бело-фиолетовым) в смешанных и лиственных лесах. Растёт очень долго: с конца июня по конец октября. Зрелые плодовые тела, выцветая и темнея от влаги, могут сохраняться по несколько недель.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 4–8(15) см, в юности колокольчатая или лококольчато-выпуклая, почти полушаровидная, затем выпукло-распростёртая или распростёртая, нередко с широким и тупым бугорком, сухая, шелковистая с многочисленными мелкими красными (более тёмными) чешуйками на красновато-оранжевом, бледно-красновато-коричневом фоне, с красноватым или красно-бурым краем от остатков покрывала и более красноватой серединой. **Пластинки** относительно редкие, широкие, приросшие зубцом, с неровным краем, в юности серо-кремово- или жёлто-коричневые, позднее ржаво-бурые, коричневые или тёмно-коричневые с ржавым оттенком от спорового порошка. Паутинистое покрывало (кортина) буровато-розовое или коричневатое-розоватое. **Ножка** длиной 5–10(15) см и диаметром 1–3 см, цилиндрическая, слегка расширенная к булавовидному основанию, шелковисто-волокнистая, светло-красновато-бурая – немного светлее шляпки, в юности с красноватым войлочным налетом, затем с характерной чертой: с несколькими (обычно двумя–тремя) яркими красноватыми, красно-бурыми или светло-коричнево-красными неровными (извилистыми), широкими войлочными поясами (браслетчатыми остатками паутинистого покрывала), внизу красновато-коричневая. **Мякоть** шляпки плотная, толстая, покрывала), внизу красновато-коричневая. **Мякоть** шляпки плотная, толстая, покрывала), внизу красновато-коричневая. **Мякоть** шляпки плотная, толстая, покрывала), внизу красновато-коричневая. **Мякоть** шляпки плотная, толстая, покрывала), внизу красновато-коричневая.

Споровый порошок ржаво-бурый или ржаво-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Это один из наиболее легко определяемых паутинников. Он похож на смертельно ядовитый **паутинник красноватый** или **красивейший** (*Cortinarius rubellus* [*C. speciosissimus*]), от которого заметно отличается отсутствием острого бугорка на более мясистой шляпке, покрытой бурыми чешуйками, и наличием красноватых браслетчатых поясков на ножке. Выцветшие экземпляры могут слегка напоминать съедобный **паутинник жёлтый** (*C. triumphans*), у которого более жёлтая окраска, беловатое паутинистое покрывало и несколько крупночешуйчатых, отстающих жёлто-охряных поясков на ножке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Паутинник браслетчатый – съедобный гриб среднего качества, используется свежим после отваривания 15 минут во вторых блюдах, маринованным и сушеным. Собирать лучше молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой – более упругие и с менее неприятным запахом, избавляясь от жестковолокнистых ножек. После отваривания (в т.ч. в маринаде) мякоть темнеет до чёрно-бурой, запах почти полностью исчезает.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён и обычен в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе (где считается несъедобным), в Беларуси, в Крыму и на Кавказе, на севере Европейской части России, на Южном Урале, в Сибири и Приморском крае, в Японии и США.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Паутинник красноватый



86. КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ (Розитес тусклый,
приболотник белый – *Rozites caperatus*)
CORTINARIUS CAPERATUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обитает в хвойных (с сосной), смешанных и лиственных лесах, во мху, в черничниках, предпочитает влажные места, тяготея к болотам, а также светлые места, опушки и поляны, поэтому может обильно плодоносить и в сухих борах. Обнаружен во всех районах Ленинградской области, встречается ежегодно, во множестве мест, часто, группами (иногда огромными, до нескольких сотен). Растёт с июля по начало ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–10(15) см, мясистая, в юности шаровидная, яйцевидная с завернутыми вниз краями и пленчатым покрывалом, закрывающим пластинки, с сильным светлым волокнистым налётом, затем полушаровидная, колпаковидная, плоско-выпуклая и наконец почти плоская, с тупым широким бугром, часто бороздчатая или морщинистая по поднятому, полосатому краю, иногда с изогнутым краем, сухая. В юности она нередко кажется голубоватой, жемчужной и даже серебристо-матовой, в т.ч. из-за беловатого налета в центре, в зрелости – светло-, соломенно- или серо-жёлтая, глинистая, иногда с красно-коричневатой серединой. **Пластинки** относительно редкие, средней частоты или частые, широкие, узко приросшие к ножке, с неровным зубчатым краем. В юности они беловато-желтоватые, затем глинистые, охристые, грязно-жёлтые, буроватые, охряно- или ржаво-коричневатые от созревших спор. **Ножка** длиной 4–10(15) см и диаметром 1–3 см, крепкая, цилиндрическая, внизу слегка утолщенная, плотная, сплошная, с белым в юности, а позднее желтеющим, пленчатым, полосатым, широким, плотно приросшим кольцом неправильной формы. Выше него она слабо-чешуйчатая, покрытая хлопьями, ниже – шелковисто-волокнистая. Она несколько светлее шляпки: желтоватая или светло-охряная, затем грязно-охряная, с пленчатым, иногда растрескавшимся, бледно-охряным или бледно-фиолетовым остатком общего покрывала в основании, довольно скоро исчезающим. **Мякоть** в шляпке толстая, плотная или мягкая, в юности белая, затем беловато-желтоватая, в ножке – волокнистая, более тёмная, с небольшой полостью по центру. Мякоть со слабым приятным запахом и вкусом. **Споровый порошок** охристый, охряно- и глинисто-жёлтый, светло- и ржаво-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гриб имеет слабое сходство с паутинниками коричневатой или фиолетоватой окраски, выцветающими в сухую погоду. От них отличается наличием плёчатого кольца, а не волокнистых поясков. Например, колпак похож на несъедобный **паутинник козий** (*Cortinarius traganus*), у которого полушаровидная шляпка с фиолетовым отливом, выцветающая с возрастом до жёлто-бурой, пластинки в юности жёлто-охряные с пурпурным оттенком, утолщенная внизу фиолетовато-синеватая ножка с желтовато-бурными остатками покрывала, серовато-желтоватая мякоть с сильным неприятным запахом и горьким вкусом. От шампиньонов колпак отличается более светлыми, не розовыми в юности и не чернеющими с возрастом пластинками и исчезающей, тонкой вольвой. На него отдалённо похожи некоторые мухоморы. Отличается от них отсутствием беловатых чешуек и наличием мучнистого налёта на шляпке, а также отсутствием вольвы и более тёмными ржаво-бурыми или ржаво-коричневыми пластинками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Вкусный съедобный гриб, который можно готовить любыми способами: в варёном или жареном (после отваривания 15 минут), солёном и маринованном виде. Вкус у него очень нежный, хотя многим кажется пресноватым. В России не очень популярен, но в некоторых странах считается деликатесным. У старых грибов ножка жестковатая.

ПРИМЕЧАНИЯ. Распространён в северном умеренном поясе, но не повсеместно, в т.ч. на северо-западе Европы, в Беларуси, в Европейской части России, на Урале, в Северо-Западной Сибири, в Северной Америке. Очень часто в колпаках обитают личинки насекомых.



Двойники и родственные виды



Паутинник козий



87. ПАУТИННИК ЖЁЛТЫЙ (Паутинник триумфальный, приболотник жёлтый – *Cortinarius crocolitus*)
CORTINARIUS TRIUMPHANS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обычный для нашего региона вид, в изобилии встречающийся в смешанных и лиственных лесах, преимущественно рядом с берёзами. Массово произрастает в августе–сентябре, нередко отмечается и в октябре. Плодоносит ежегодно, как правило, группами, предпочитая селиться на подстилке, реже – в траве, выбирает обычно открытые, светлые места.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 5–12 см в диаметре, немного клейкую во влажную погоду, в молодом возрасте она полушаровидная, иногда приплюснутая в центральной части, со временем становится распростёртой, подушковидной. Цвет – медово-жёлтый, жёлто-охряный, с более тёмной серединой. На шляпке нередко присутствуют желтоватые чешуйки и остатки паутинистого покрывала по краю. Пластинки частые, приросшие зубцом, широкие, у молодых грибов серо-фиолетовые, светло-лиловые, с возрастом становятся дымчатыми, глинистыми, ржаво-бурыми.

Ножка 6–12(15) см в длину, толщиной 1–2,5(3) см, цилиндрическая, у молодых экземпляров клубневидная, желтоватая, с характерными охристыми или коричневыми поясками, вверху с волокнистым подобием кольца (остатки частного покрывала), сплошная. **Мякоть** плотная, в шляпке относительно мягкая, желтоватая, с довольно приятным запахом. **Споровый порошок** грязно-бурый или ржаво-охристый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Паутинник лисий (*Cortinarius vulpinus*) при внешнем сходстве с паутинником жёлтым обладает меньшими размерами, к тому же этот вид предпочитает появляться в регионах с более теплым климатом. **Паутинник обыкновенный** (*Cortinarius trivialis*) отличается в первую очередь слизистой, блестящей, желто-бурой или коричневатой шляпкой и более отчетливыми поясками на ножке. Этот вид широко распространен в лесах Ленинградской области, он считается несъедобным.

Паутинник абрикосово-жёлтый (*Cortinarius armeniacus*) предпочитает кислые почвы и обнаружить его проще в хвойных лесах. Поясков на ножке, присутствующих у жёлтого паутинника, не имеет. **Несъедобен.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Паутинник жёлтый – неплохой съедобный гриб, который наряду с колпаком кольчатым считается лучшим среди паутинников. Он пригоден для любой кулинарной обработки: зрелые экземпляры вполне можно сушить, а молодые в маринаде чем-то даже напоминают благородные грибы, например, боровики.

В некоторых областях России и Белоруссии этот вид с удовольствием собирают и употребляют в пищу, но в Ленинградской области грибники его не жалуют. Возможно, это происходит из-за того, что в августе–сентябре в наших лесах предостаточно других, более ценных грибов.

ПРИМЕЧАНИЯ. Часто встречается жёлтый паутинник и во многих других областях России, обнаружить его можно в центральных и западных районах Европейской части, на Урале, в Сибири и на Дальнем Востоке. Вид распространен в центральной и северной Европе.

В Ленинградской области массовое появление этого гриба, как правило, совпадает с осенними слоями популярных съедобных грибов, например, жёлто-бурых подосиновиков или чёрных груздей. И пусть сами жёлтые паутинники редко попадают в корзины, зато они вполне могут помочь вам в поисках других грибов.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Паутинник обыкновенный



88. ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ

(Приболотник фиолетовый – *Cortinarius hercynicus*)

CORTINARIUS VIOLACEUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Микоризный симбионт берёзы, дуба, тополя, бука и других деревьев. Встречается в садах и парках, на газонах, на плодородной почве, а также во влажных хвойных и лиственных лесах и на болотах. В Ленинградской области найден в её западной, северо-западной, северо-восточной (на реке Свирь) и южной частях, в хвойных лесах с участием берёзы и в сырых березняках.

Встречается регулярно на юге и юго-востоке Карельского перешейка в смешанном лесу сложного состава, в т.ч. в траве на полянах и в покрытом палыми листьями и поросшим травой мху у края сфагнового болота, с конца июля по начало октября. В последние годы находки становятся все более массовыми.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–12(15) см, в юности полушаровидная, выпуклая с бугорком и даже широко-колпаковидная, затем плоско-выпуклая или почти плоская, сухая, войлочнo-мелкочешуйчатая, радиально-волокистая (с тонкими серыми волокнами), с волнистым опущенным краем, тёмно-фиолетовая или насыщенная фиолетово-голубая. **Пластинки** широкие, редкие, приросшие или приросшие зубцом тёмно-фиолетовые или фиолетово-коричневые, при созревании спор с ржавым налётом. **Ножка** высотой 6–10(16) см, толщиной 1–2,5 см, с булабовидным или клубневидным утолщением в основании, вверху мелкочешуйчатая, сплошная, затем полая, фиолетовая, тёмно- и серовато-фиолетовая или фиолетово-голубая, с буровато-серыми или серыми паутинистыми продольными волокнами и с остатками исчезающего голубоватого паутинистого покрывала. **Мякоть** мягкая, губчатая, ломкая, беловатая или голубоватая, голубеет с возрастом или, напротив, белеет. Она фиолетовая или тёмно-фиолетовая (темнее в верхней части ножки) со слабым запахом кедровой древесины (кедрового масла) или без особого запаха, с ореховым вкусом или безвкусная. **Споровый порошок** ржаво-охристый, бурый или ржаво-бурый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Из-за специфики окраски этот гриб не похож на другие виды паутинников и иные пластинчатые грибы. Есть несколько паутинников со шляпками фиолетовых оттенков, но все они гораздо светлее. Многие из них не ядовиты, но и не съедобны, в т.ч. из-за неприятного запаха. Паутинник фиолетовый слегка напоминает несъедобные виды: крупный **паутинник камфарный** (*Cortinarius camphoratus*) с бледно-фиолетовой с охристым центром шляпкой, которая выцветает до цвета кофе с молоком или бледно-охристого и беловатыми или бледно-охристыми поясами на ножке, **паутинник голубой** (*C. caerulescens*) с короткой грязно-голубоватой или голубоватой ножкой с охряным резко очерченным клубеньком и **паутинник козлинский** (*C. traganus*) с желто-охряно-коричневыми пластинками, толстой ножкой, грязно-желтоватой или охряной горькой мякотью с запахом ацетилена. Сходные съедобные виды: **паутинник бело-фиолетовый** (*C. alboviolaceus*) с лилово-серебристой, беловато-сиреневой и грязно-беловатой (в старости) шляпкой и затхлым запахом и **паутинник пограничный** (*C. finitimus*) с фруктовым запахом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Малоизвестный съедобный гриб среднего качества. Употребляется после 20-минутного отваривания свежим или солёным.

ПРИМЕЧАНИЯ. Широко распространён в Европе, Азии (в т.ч. в Казахстане и Японии), на островах Борнео и Новая Гвинея, в Северной Америке. Встречается в Европейской части России (на севере и в средней полосе), на южном Урале, на юге Сибири и Дальнего Востока. Относительно редкий вид, внесённый в Красные книги Российской Федерации и Ленинградской области.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Паутинник голубой



Паутинник камфарный



89. ГАЛЕРИНА ОКАЙМЛЁННАЯ (Галерина ядовитая)



GALERINA MARGINATA

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Обитает на сильно перегнившей, часто замшелой древесине хвойных и лиственных пород. Растёт у стволов и на пнях, реже на земле – на погребенной древесине, на кучах опавшей листвы, во влажных местах, у болот. Обнаруживается в Ленинградской области относительно редко – ежегодно, но точно, небольшими группами. Растёт с начала августа по первую декаду декабря.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 1–5 см, в юности коническая, колокольчатая, округлоколокольчатая или полушаровидная, с изогнутыми внутрь каймами. В зрелости становится выпуклой, выпукло-распростёртой с широким тупым бугорком или почти плоской. Шляпка с тонким слаборубчатый краем, гладкая, матовая или блестящая, гигрофанная и заметно линяет в засуху. Во влажном состоянии она тёмно-охряная, охряно-рыжая, жёлто-бурая, жёлто-, медово- и ярко-охряно-коричневая или коричневая, без отчётливой зональности, но, как правило, с более светлым краем, постепенно становится полупрозрачной; в сухом виде более тусклая. Пластинки разной частоты, широкие, широко приросшие или слегка низбегающие, сначала закрыты плотным волокнисто-плёнчатым белым покрывалом, в юности желтоватые, в зрелости рыже-бурые, ржаво-коричневые или коричневые. Ножка длиной 2–5 (7) см и диаметром 1–3 (7) мм, тонкая, плёнчатая, внизу чуть утолщенная, полая, волокнистая, с отогнутым, тонким, плёнчатым полосатым беловатым, желтоватым или тёмно-охряным кольцом, которое часто исчезает с возрастом. Сверху она светлая, желтоватая, ниже кольца – более тёмная (цвета шляпки), с возрастом буровато-сероватая, волокнистая, с беловатыми поясками или с бесцветным шелковистым налетом, в основании бурая или коричневая. Мякоть тонкая, водянистая, беловатая, желтоватая, рыжеватая или жёлто-бурая, в ножке бледно-коричнево-охряная или коричневая, с мучным вкусом, без особого запаха или с очень слабым мучнистым запахом. Споровый порошок ржавый, коричневый или ржаво-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Имеет наибольшее сходство с опёнком летним (*Kuehneromyces mutabilis*), от которого отличается более сферической, матовой, гигрофанной, монотонно окрашенной, а не кольцевидно-зональной шляпкой, желтоватыми в юности, затем рыже-бурыми пластинками и гладкой, не чешуйчатой ножкой коричневато-серого цвета с паутистыми поясками и запахом. В молодом возрасте шляпка полушаровидная или тёмно-рыжеватая, и запахом. В молодом возрасте шляпка полушаровидная опенка. Гораздо труднее отличить от галерины опёнок древесинный (*K. lignicola*) с желтовато-коричневой или коричневого цвета шляпкой, выцветающей до бледно-жёлтой; с частыми, узкими, желтоватыми, в зрелости ржавыми пластинками, с тонкой, гладкой тёмно-серовато-коричневой ножкой со светлым основанием, с быстро исчезающей кольцевой зоной. Растёт опёнок группами на старых бревнах или пнях хвойных деревьев (чаще – ели), а также на кучах старой коры. Другие галерины отличаются заметно, особенно растущие одиночно и на грунте. Например, массовая галерина болотная (*Galerina paludosa*) имеет колокольчатую, затем распростёртую, с бугорком шляпку, по краю полосатую, охряно- и медово-жёлтую, нередко с белыми волокнами по краю. Ножка длинная, тонкая, полая, охряная или жёлто-коричневая ножкой с нежным хлопьевидным налётом в виде поясков.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб чрезвычайно ядовит. Содержит аматоксин, похожие на токсины бледной поганки (*Amanita phalloides*). Они ответственны за большинство смертельных отравлений грибами. Поедание галерины вызывает тяжёлые повреждения печени со рвотой, поносом, гипотермией и при отсутствии оперативного лечения может привести к смерти.

ПРИМЕЧАНИЯ. Галерина окаймлённая широко распространена в северном полушарии: в Европе, в России (в т. ч. в Европейской части и на Кавказе), в Азии, в Северной Америке, в Австралии.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Галерина болотная



ПРИМЕЧАНИЯ. Встречается гриб повсеместно в Европе, Северной Америке, Австралии и некоторых азиатских странах. В России его можно найти в Европейской части и Западной Сибири.



Гебелома бурсоцентричная



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Среди огромного количества волоконниц, встречающихся в наших лесах, нет съедобных грибов, но большинство из них вряд ли могут попасть в корзину, уж слишком невзрачно они выглядят. Волоконницу краснеющую можно встретить в парках Пушкина, Павловска и Петродворца, а также на городских газонах, под взрослыми дубами и липами. Плодоносит волоконница краснеющая в этих местах ежегодно, как правило, внушительными колониями, развивается летом и в начале осени. Уже в первой половине июня можно встретить тесные группы этих симпатичных грибов; второй слой наблюдается, в зависимости от погодных условий, в июле–сентябре. Вид неплохо справляется с жаркой и засушливой погодой.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 2,5–8 см в диаметре, сначала коническая, конусовидная, колокольчатая, с широким бугорком, затем распростертая, с сильно растрескивающейся волнистыми краями, которые иногда могут быть загнуты вверх, сухая, бархатистая, беловатая или сероватая в молодом возрасте, позже бежевая или охристая, с красноватым или ярко-красным оттенком. Пластинки приросшие, широкие, частые, у молодых грибов розоватые, красно-белые, с возрастом они становятся желто-коричневыми или буроватыми, практически всегда с красноватыми пятнами и краснеющие при повреждении. Ножка цилиндрическая, 3–10 см в длину, толщиной 0,5–2 см, волокнистая, иногда с клубневидным утолщением, беловатая, желтоватая, одного цвета со шляпкой или немного светлее, с красными пятнами. Мякоть белая или розоватая, на срезе не меняет цвет, иногда слегка краснеет в ножке, с нейтральным или приятным запахом, вкусом у молодых грибов. Старые экземпляры имеют неприятный запах. Споровый порошок желто-бурый, коричневатый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Неопытные грибники могут спутать молодые краснеющие волоконницы с различными съедобными грибами, окрашенными в белый цвет. В первую очередь речь идет о **майском грибе** (*Calocybe gambosa*) и **шампиньонах** (*Agaricus spp.*), которые тоже часто встречаются в парках и на городских газонах. Но в окраске майского гриба никогда не бывает красноватых оттенков, к тому же он обладает мучным запахом, а шампиньоны, как правило, имеют шляпки правильной формы и розоватые пластинки в молодости, которые с возрастом чернеют. **Волоконница волокнистая** (*Inocybe pinnosa*) встречается в лесах разного типа и парках. Эти небольшие невзрачные грибы довольно вариabельны по окраске (беловатые, желто-охряные, желто-бурые), их шляпки имеют острый бугорок, а пластинки с возрастом приобретают желтовато-буро-оливковый цвет. Теплолюбивая **волоконница Бонгарда** (*I. bongardii*) произрастает в хвойных и широколиственных лесах, у нас её можно встретить в парках под дубами. Шляпка этого вида колокольчатая или коническая, позже выпукло-распростёртая, светло-коричневая, буроватая, с темными волокнистыми чешуйками. Беловатая мякоть обладает приятным фруктовым запахом, при повреждении она розовеет или буреет. Волоконницы волокнистая и Бонгарда ядовиты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Волоконница краснеющая – смертельно ядовитый гриб, в её плодовых телах в больших количествах содержится токсин мускарин. Отравление этим веществом наступает довольно быстро, оно характеризуется обильным потоотделением, болями в желудке, рвотой, поносом. У человека наблюдается сужение зрачков, нарушение зрения и сердечного ритма, озноб, одышка. Будьте внимательны, собирая грибы белого цвета!

ПРИМЕЧАНИЯ. Волоконница краснеющая по праву считается теплолюбивым видом, она распространена в центре и на юге Европейской части России. В Европе тоже предпочитает регионы с более мягким климатом, обычна в Средиземноморье.



Двойники и родственные виды



Волоконница волокнистая



Волоконница Бонгарда

92. ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛИСТО-ПЛАСТИНКОВАЯ (Иноцибе обыкновенный, волоконница земная) *INOCYBE GEOPHYLLA* VAR. *GEOPHYLLA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в хвойных, хвойно-широколиственных (с елью и дубом), смешанных и лиственных лесах и в парках, часто на опушках и около тропинок, в траве и на опаде, а также в кустарнике. Предпочитает этот гриб богатые почвы с большим содержанием гумуса. В Ленинградской области и Санкт-Петербурге встречается почти повсеместно, отдавая предпочтение обочинам дорог и травянистым газонам. Наибольшие урожаи отмечены в Курортном районе Санкт-Петербурга. Растёт ежегодно, обычно в один длинный слой и весьма массово – группами (порой очень большими) с начала июля по первую декаду ноября. После появления на свет плодовые тела могут, медленно подсыхая, сохраняться несколько недель.

ОПИСАНИЕ. Шляпка волоконницы диаметром 1–4 см, в юности коническая, затем колокольчатая с сосочковидным бугорком, в зрелости выпуклая и даже распростёртая – с острым бугорком. Имеет остатки паутинистого покрывала по растрескивающемуся с возрастом краю. Поверхность шелковистая, радиально-волокнистая, блестящая. Цвет шляпки в юности белый, позднее кремовый, желтоватый, охряно-желтоватый, светло-охряный и даже светло-буроватый – с более яркой серединой. Пластины частые или относительно частые, широкие, слабо приросшие к ножке или почти свободные. В юности они белые, серовато-буроватые или серовато-желтые, в зрелости при созревании спор становятся желтовато- и землисто-бурыми, грязно-глинистыми, буроватыми, серо-коричневыми или коричневыми с белым краем. Ножка длиной 2–4(7) см и диаметром 2–5 мм, тонкая, цилиндрическая, ровная, с небольшим утолщением в основании, прямая или изогнутая, шелковисто-волокнистая, в юности сплошная, затем полая (с узким каналом). Ножка одного цвета со шляпкой: в юности белая, затем буроватая с мучнистым налётом в верхней части. Мякоть тонкая, беловатая, с отчетливым специфическим неприятным запахом, типичным для половины волоконниц. Вкус островатый или мягкий. Споровый порошок ржаво-жёлтый, ржаво-бурый или коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Выделяют отдельную цветовую разновидность волоконницы землисто-пластинковой – фиолетовую (*Inocybe geophylla* var. *lilacina*), она отличается бледно-лиловой шляпкой с более тёмным и ярким (порой даже бордоватым) центром, которая с возрастом выцветает до беловато-лиловой с желтоватым бугорком, а также бледно-лиловым покрывалом, серовато-лиловой с желтоватым бугорком, а также бледно-лиловым покрывалом, серовато-лиловыми пластинками, с фиолетовым оттенком ножкой с желтоватым низом. Фиолетовая форма растёт в тех же местах, что и обычная и столь же ядовита. На волоконницу землисто-пластинковую похожи несколько относительно небольших волоконниц светлой расцветки. Например, **волоконница ивовая** (*Inocybe salicis*), **голая** (*I. posterula*), **обманчивая** (*I. fraudans*), **Уайта** (*Inocybe whitei*) и **бархатистоножковая** (*I. alboblutipes*). Большинство из них тяготеют к обочинам дорог, склонам канав и опушкам. Все они несъедобны или ядовиты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Волоконница землисто-пластинковая смертельно ядовита. Гриб содержит мускарин, который поражает вегетативную нервную систему. Симптомы отравления как у знаменитой **волоконницы краснеющей** (*Inocybe erubescens*). Отравление мускарином наступает довольно быстро, оно характеризуется обильным потоотделением, болями в желудке, рвотой, поносом. У человека наблюдается сужение зрачков, нарушение зрения и сердечного ритма, озноб, одышка.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в северном умеренном поясе: в Северной Америке, в Западной Европе, на Украине, на западе и в центре Европейской части России, на юге Урала, на Алтае, в Сибири и на Дальнем Востоке.



Двойники и родственные виды



Фиолетовая разновидность землисто-пластинковой волоконницы

94. МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ
(Груздь серо-розовый, млечник чалый)
LACTARIUS HELVUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Крупный, мясистый гриб, широко распространённый в Ленинградской области. Произрастает в хвойных и смешанных лесах, образует микоризу с сосной. Предпочитает сырые участки леса, часто попадает по краям сфагновых болот, но изредка может быть найден и в сухих сосновых борах. Плодоносит в июле–сентябре, чаще развивается большими семьями, тёплой осенью этот гриб можно обнаружить и в октябре, вплоть до заморозков.

ОПИСАНИЕ. Шляпка сухая, войлочная 6–15 см в диаметре, выпуклая, с загнутым краем, иногда с бугорком, с возрастом она становится распростёртой, у старых экземпляров нередко воронковидной, с неровным краем, без зон. Цвет шляпки серо-розовый, розовато-буроватый, палевый. Пластины нисходящие на ножку, частые, узкие. Схожи по окраске со шляпкой, но несколько светлее: беловатые, палевые, у взрослых экземпляры охряные, розовато-охряные. Ножка 5–10 см в длину, 1–2,5 см в толщину, цилиндрическая, ровная, полая внутри, одного цвета со шляпкой, в верхней части более светлая. Мякоть палевая, с сильным пряным запахом, напоминающим запах кумарина или сухого сена, который скорее можно назвать приятным. Млечный сок водянистый, не обильный, не едкий, у старых экземпляров может отсутствовать, не изменяет окраску на воздухе. Споровый порошок кремово-охряный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Млечник серо-розовый имеет некоторое сходство с *горькушкой* (*Lactarius rufus*) и *млечником мясо-красным* (*L. hyssiginus*), но эти виды не такие мясистые, к тому же они окрашены в более тёмные тона. Гладыш, он же *млечник обыкновенный* (*L. trivialis*) иногда имеет сходный цвет, но шляпка этого гриба никогда не бывает войлочной. *Млечник белый* (*L. musteus*) встречается в хвойных и смешанных лесах, это распространённый в Ленинградской области вид, предпочитающий появляться одиночно или небольшими группами. Проще обнаружить его в сосновых борах, в смешанных лесах он более редкий гость, но зато именно здесь часто попадаются крупные экземпляры, по внешнему виду похожие на грузди. У млечника белого светло-розовая, палевая или беловатая шляпка, светлая не едкая мякоть и белый млечный сок, слегка горьковатый на вкус. Плодоносит млечник белый в августе–октябре. *Млечник сосочковый* (*L. tammus*) произрастает в сыроватых хвойных и смешанных лесах, иногда по соседству с млечником серо-розовым. Гриб имеет бархатистую шляпку, серо-коричневую, голубовато-серую, тёмно-серо-бурую, часто с бугорком, как у горькушки и палевые пластины, которые с возрастом становятся желтовато-рыжими. Млечный сок белый, сладковатый или острый, мякоть обладает приятным кокосовым запахом. Развивается группами в августе–октябре, иногда появляется уже в июне. Как и большинство млечников (виды рода *Lactarius*) годится для засолки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Сведения о съедобности млечника серо-розового противоречивы. Во многих европейских справочниках говорится о несъедобности этого вида или даже о том, что он ядовит, правда кое-где рекомендуется сушить этот гриб, якобы при этом способе заготовки ядовитые вещества исчезают. По мнению финских специалистов его лишь в небольшом количестве можно использовать в смеси с другими грибами. Конкретные данные о ядовитости отсутствуют. Многие наши грибники собирают серо-розовые млечники и солят их горячим способом. Никаких сведений о негативных последствиях употребления этих грибов в пищу нет. В солёном виде млечник серо-розовый очень неплох на вкус, но конкуренцию рыжикам, груздям, волнушкам и даже горькушкам этот гриб по кулинарным качествам вряд ли может составить, к тому же млечники серо-розовые, растущие в наших лесах, довольно часто бывают червивыми.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Млечник сосочковый



Млечник белый





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Предпочитает еловые (нередко очень старые и тёмные), а также берёзовые леса, моховые кочки на краю болот и лесные дороги, вырубки, края ям и канав, но его не раз находили и в парках и садах, например, вокруг поленницы и скамейки. В Ленинградской области и Санкт-Петербурге довольно обычнее, распространён широко, но не повсеместно. Растёт он в траве и во мху, на подстилке, единично и группами, порой очень большими, с середины июля по середину ноября с массовым ростом в августе–сентябре. В последние годы урожайность его медленно падает.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–15(20) см. В юности она выпуклая или плоско-выпуклая, толстая, с завернутым вниз, пушисто-войлочным, бархатистым краем, в зрелости распростёртая или слабо вдавленная, с опущенным краем, затем и вовсе воронковидная. Она плотная, во влажную погоду слизисто-клейкая, в сухую – слегка войлочная; оливково-коричневая, оливково-чёрная с сероватыми краями или жёлто-бурая, с тёмно-бурой или черноватой серединой. Иногда на шляпке просматриваются тёмные концентрические зоны; у молодых грибов края шляпки жёлто-зелёные. Пластинки тонкие и узкие, частые, иногда вильчатые (разветвлённые), приросшие к ножке или слабо нисходящих по ней. В юности они беловатые, в зрелости соломенно-жёлтые или желтовато-охряные, порой с зеленоватым оттенком. Во влажную погоду края пластинок бывают покрыты каплями воды, в сухую – оливково-коричневыми или тёмно-бурыми пятнами. **Ножка** в длину 5–8 см, в толщину 1–3 см, коренная, цилиндрическая, нередко суженная книзу, гладкая, слизистая, в юности сплошная, в зрелости ячеистая или полая, снаружи иногда имеет углубления. Её поверхность сверху светлее или полая, снаружи иногда имеет углубления. Её поверхность сверху светлее шляпки. **Мякоть** плотная, ломкая, белая, на изломе или срезе буреет или сереет. Млечный сок обильный, белый, горький и очень едкий. **Споровый порошок** желтоватый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Чёрный груздь ядовитых двойников не имеет. Он похож на **подгруздок чёрный** (*Russula adusta*) и его ближайших родственников, но отличается обильным горьким млечным соком. У юного подгруздка бело-сероватая плоско-выпуклая шляпка, у зрелого шляпка плоско-вогнутая, тёмно-оливково-бурого и черноватого цвета (нередко с пятнами и разводами). Пластинки приросшие, белые, сереющие с возрастом, при надавливании темнеющие. Мякоть сероватая, на изломе краснеет, потом сереет. Имеет так же некоторое сходство с более светло окрашенным **груздём текущим** (*Lactarius fluens*), который растёт в горных лиственных лесах. У него шляпка оливкового, оливково-зелёного или серого с бежевым цвета с тёмными, концентрическими кругами, а также беловатая, бледная оливковая или серая ножка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Условно-съедобный гриб. Используется только для соления после предварительного отваривания или вымачивания. В засоле приобретает характерный лилово-тёмно-красный или фиолетово-бордовый цвет. Перед засолом верхний чёрный слой со шляпки лучше соскоблить. В странах Западной Европы считается ядовитым наряду с другими млечниками; некоторые исследователи утверждают, что употребление в пищу чёрных груздей может провоцировать рост раковых клеток в организме.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён в северной умеренной зоне, в т.ч. в Северной Америке, Западной Европе и на Украине. Встречается в Европейской части России (от Архангельской до Саратовской области), на Урале, Алтае и на Дальнем Востоке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подгруздок чёрный



96. ГРУЗДЬ ЛИЛОВЕЮЩИЙ (Груздь
золотисто-жёлтый синеющий, собачий груздь)
LACTARIUS REPRAESENTANEUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Груздь лиловеющий – таёжный житель, в Ленинградской области он встречается нечасто (есть сведения о находках в Гатчинском, Всеволожском, Выборгском и ряде других районов), изредка появляясь во влажных хвойных, смешанных и лиственных лесах. Чаще обнаруживается в березняках, смешанных лесах с участием берёзы и ели или в берёзово-ивовых зарослях, любит места с хорошо развитым моховым покровом. Плодоносит далеко не каждый год, период роста приходится обычно на август–сентябрь.

ОПИСАНИЕ. Шляпка крупная, мясистая, 6–15(20) см в диаметре, распростёртая, вдавленная в центре, влажная, клейкая, со слабо выраженными концентрическими зонами или без них, с завернутым мохнатым краем, волокнисто-чешуйчатая, жёлтая, лиловеющая на повреждённых участках.

Пластинки низбегающие, вильчато-разветвлённые, частые, узкие, бледно-жёлтые или жёлтые с лиловым оттенком, при надавливании лиловеющие. **Ножка** 5–10 см в длину, толщиной 1,5–3 см, часто утолщенная в средней части, во влажную погоду слизисто-клейкая, светло-жёлтая, внутри рыхлая, у взрослых экземпляров полая, нередко с характерными тёмно-жёлтыми или буроватыми груздевыми пятнышками – углублениями.

Мякоть толстая, плотная, желтоватая или кремовая, лиловеющая на срезе, с нейтральным запахом. Млечный сок обильный, белый, быстро приобретающий на воздухе лиловую окраску, с мягким или слегка горьковатым вкусом. **Споровый порошок** жёлтый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Груздь жёлтый (*Lactarius scrobiculatus*), встречающийся в Ленинградской области в еловых или смешанных с участием ели лесах, имеет схожую желтоватую окраску шляпки, концентрические зоны на которой выражены более четко. Чаще попадает в южных и юго-западных районах области (где местами обилен) или в южных пригородах Санкт-Петербурга. Млечный сок этого вида белый, он отличается жгучим вкусом, на воздухе становится жёлтым или серно-жёлтым.

Существует еще несколько относительно крупных млечников с желтоватой окраской, например, **млечник львиный** (*Lactarius leonis*) и **млечник золотистый** (*Lactarius auricola*). Они тоже произрастают в еловых лесах, но предпочитают щелочные почвы и в наших лесах попадают крайне редко. Все перечисленные виды съедобны, используются в солёном виде.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Груздь лиловеющий – отличный съедобный гриб, обладающий высокими вкусовыми качествами. Его используют для соления, а, например, в Финляндии иногда и во вторых блюдах без предварительного отваривания. В России жарить млечники не очень принято, поэтому если вам повезло встретить в лесу красивые и вкусные лиловеющие грузди, думается, лучше их все-таки засолить.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ареал обитания этого северного вида простирается вплоть до тундры, где его можно обнаружить среди зарослей карликовых берёзок, обычен он в Вологодской и Архангельской областях, встречается на полуострове Таймыр и в Алтайском крае. В центральных областях Европейской части России редок, а на юге не встречается вовсе. В Европе груздь лиловеющий распространён в Скандинавских странах и Финляндии, встречается он и на острове Шпицберген за полярным кругом. Известен и в Северной Америке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Груздь жёлтый





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Белый груздь – первосортный, благородный млечник, мечта многих грибников. В наших лесах он широко распространён, но встречается локально. Найти этот гриб проще в берёзовых, елово-берёзовых лесах или в сосновых борах, где есть небольшие вкрапления берёзок. В любом случае, груздевые места надо хорошо знать, ведь запросто можно пройти и не заметить грибы, пока они не вылезут из-под прошлогодних листьев или хвои. Белый груздь предпочитает песчаные почвы, больше тяготеет к влажным, но не слишком сырым участкам леса, часто попадает в местах с хорошо развитым моховым покровом. Плодоносит в июле–октябре, но основной слой приходится, в зависимости от погоды, на август–сентябрь. Период активного роста белых груздей довольно скоротечен, лишь в отдельные урожайные годы он может растянуться едва ли не на месяц.

ОПИСАНИЕ. Шляпка мясистая, 7–20(25) см в диаметре, с бахромой по краю у молодых грибов, которая с возрастом исчезает, плоская, в центре вдавленная, воронковидная у старых экземпляров, с малозаметными зонами, но чаще без них, молочно-белая, кремовая, у зрелых экземпляров желтовато-белая, иногда с жёлтыми или коричневатыми пятнами. **Пластинки** низбегающие, частые, белые, с возрастом желтеющие. **Ножка** 3–8(10) см длиной, 1,5–4 см толщиной, цилиндрическая, гладкая, с небольшими углубленными выемками, белая, иногда желтеющая у основания. **Мякоть** белая, ломкая, с приятным запахом и едким вкусом. Млечный сок жгучий, белый, на воздухе желтеет. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Есть немало видов, с которыми грибники могут перепутать белый груздь. От *скрипицы* (*Lactarius vellereus*) и *груздя перечного* (*L. pipereatus*) он отличается условиями произрастания, слегка опушенными краями шляпки и не такой жёсткой мякотью. *Белянка* (*L. pubescens*) схожа с белым груздем по окраске, но значительно меньше по размерам. Распространенный *подгруздок белый* (*Russula delica*) не имеет млечного сока и острый на вкус мякоти. Но, всё же, увидев белый груздь хоть раз и подержав этот гриб в руках, вряд ли вы перепутаете его со всеми этими видами, ведь при относительном сходстве разница все-таки достаточно велика. Но есть у белого груздя и братья-близнецы, которые не менее благородны и похожи на него действительно очень сильно. В первую очередь это *груздь водянисто-зоновый* (*L. aquizonatus*), у которого зональность на шляпке выражена чётче, а бахрома по краям шляпки более густая, чем у белого груздя. Во влажную погоду она слипается, при отсутствии дождей нередко приобретает желтоватый оттенок. В окраске *груздя бахромчатого* (*L. citriolens*) преобладают желтоватые тона. Водянисто-зоновый груздь в Ленинградской области распространён, бахромчатый, напротив, редок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Груздь белый и груздь водянисто-зоновый превосходны в солёном виде. Некоторые грибники перед отвариванием вымачивают их в течение нескольких суток, другие только вымачивают и солят холодным способом. Правильно приготовленные они обладают замечательным, ни с чем не сравнимым вкусом.

ПРИМЕЧАНИЯ. Помимо Ленинградской области белые грузди распространены и в некоторых других областях Европейской части России, но чем южнее, тем реже они встречаются. Много их в Карелии, на Урале, в Западной Сибири. В европейских странах этот гриб встречается редко. К влажной поверхности шляпок прилипает лесной мусор: песок, листья и т.п., что превращает чистку этих грибов в мучение. Грузди на Руси и в советское время были грибами массового сбора, а вот сейчас в магазинах и на рынках встретить их сложно, как правило, под видом груздей у нас продаются восточные шиитаке, которые, конечно, имеют аккуратный вид, но с груздями по вкусу даже близко сравниться не могут.



Двойники и родственные виды



Груздь водянисто-зоновый



98. ГОРЬКУШКА (Млечник рыжий) *LACTARIUS RUFUS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Горькушка – вид, известный подавляющему большинству грибников. В Ленинградской области встречается повсеместно, образует микоризу с хвойными породами деревьев, предпочитает сосновые леса, иногда встретить горькушку можно и в смешанном лесу. Гриб обильно произрастает как в сырых сосняках с хорошо развитым моховым покровом, так и в сухих борах. В отличие от большинства млечников появляется уже в первой половине июня, но основной период роста этого вида приходится на август–октябрь. Плодоносит ежегодно, в отдельные годы вырастая в огромных количествах. Обнаружить стайки грибов можно и после приличных заморозков, в ноябре, а иногда, при отсутствии морозов и снежного покрова, даже в начале декабря.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 2–8(15) см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, иногда полушаровидная, у зрелых выпукло-распростёртая, распростёртая или воронковидная. В центре шляпки практически всегда присутствует бугорок. Окрашена в красно-бурые, розовато-коричневые, рыжевато-коричневые тона. Поверхность шляпки сухая, матовая, бархатистая, иногда блестящая. **Пластинки** частые, тонкие, слегка низбегающие на ножку у зрелых экземпляров, желтоватые или кремовые, с возрастом темнеют, становятся коричневыми, красно-коричневыми. **Ножка** 3–10 см в высоту и 0,5–1,5 см в толщину, цилиндрическая, плотная, у молодых грибов цельная, с возрастом становится полой, одного цвета со шляпкой, у основания часто бело-опушенная. **Мякоть** хрупкая, тонкая, палевая или желтовато-коричневая, с довольно приятным запахом и очень жгучим вкусом. Млечный сок белый, обильный, горький, не меняет окраску на воздухе. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Несъедобных или ядовитых двойников горькушка не имеет, похожа лишь на других представителей рода млечник (*Lactarius*). Так, в смешанных и лиственных лесах летом и осенью обильно произрастает **млечник нежный** (*Lactarius tabidus*), который обычно мельче и отличается оранжево-рыжеватой окраской плодовых тел. Чуть реже в наших лесах встречается **млечник оранжевый** (*L. aurantiacus*), у этого вида яркая, оранжевая или абрикосовая шляпка и не едкий на вкус млечный сок. Обнаружить этот вид можно и в городских парках, активный рост млечника оранжевого чаще наблюдается в осенние месяцы. Похож на горькушку и произрастающий во влажных лесах **млечник камфарный** (*L. camphoratus*), его окраска варьируется от красновато-коричневой до темно-коричневой. Этот гриб отличается обильным водянисто-белым млечным соком, не жгучим на вкус и своеобразным запахом, схожим с запахом кумарина. **Млечник нейтральный** или **дубовый** (*L. quietus*) появляется в лесах и парках под дубами, он схож по окраске и размерам с горькушкой, но млечный сок у этого вида не горький. Все перечисленные виды, как, впрочем, и любые другие представители рода *Lactarius*, встречающиеся в лесах Ленинградской области, съедобны в солёном виде, а млечники оранжевый и камфарный годятся и для вторых блюд, но вряд ли есть смысл использовать их таким образом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Горькушка вполне съедобна в солёном виде после вымачивания и (или) отваривания. Этот гриб с удовольствием собирают многие грибники, популярен он в первую очередь из-за своей массовости и неприхотливости. Во многих справочниках говорится, что горькушка практически никогда не бывает червивой, но это, мягко говоря, не так.

ПРИМЕЧАНИЯ. Ареал обитания вида очень велик, горькушки встречаются по всей Европе, растут они в Азии и Северной Америке. В России обычны в Европейской части, Сибири и на Дальнем Востоке. Обнаружить этот вид можно и за полярным кругом.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Млечник оранжевый



Млечник камфарный



99. ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ (Волнянка, волнуха, волвенка, волвяница, волжанка, волминка, краснуха)

LACTARIUS TORMINOSUS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в берёзовых и смешанных (с берёзой) лесах, в зарослях кустарника, в садах и парках, иногда в довольно влажных местах, вдоль канав. На территории Ленинградской области гриб распространён повсеместно, активно растёт он и в лесопарках Санкт-Петербурга. Встречается единично или группами, часто и ежегодно, с середины июня по середину ноября.

ОПИСАНИЕ. Шляпка в диаметре 4–10(15) см. В юности она выпуклая с завернутым, пушистым краем, в зрелости выпукло-распростёртая или слегка вдавленная с загнутым краем, ближе к старости становится воронковидной. Шляпка волосистая (в грубо-шерстистых ворсинках), с возрастом в центре становится почти гладкой, сухая или слабо слизистая, плотная. Она бледно-розовая, серо-розовая или красновато-оранжевая, с чёткими, узкими, более тёмными концентрическими зонами, более яркими в середине, но тускнеющими с возрастом. В сухую погоду шляпка выцветает до бледно-розовой, желтоватой и почти белой, от прикосновения темнеет. **Пластинки** частые, узкие, приросшие к ножке или слабо нисходящие по ней, беловатые, розоватые или желтовато-кремовые.

Ножка длиной 4–7(9) см, толщиной 1–2,5 см, цилиндрическая или суженная книзу, ломкая, мелко опушённая, затем гладкая, в юности сплошная или губчатая, в зрелости ячеистая или полая, одноцветная со шляпкой, но немного светлее неё, иногда с тёмно-розовыми выемками. **Мякоть** нежная, плотная, в ножке хрупкая, в старости рыхлая, беловатая или светло-кремовая, с приятным или слабым грибным запахом и острым вкусом. Млечный сок обильный, горький, едкий, белый, на воздухе цвета не изменяет. **Споровый порошок** светло-желтоватого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Волнушка похожа на **рыжик сосновый** (*Lactarius deliciosus*), но отличается от него белым или чуть кремовым цветом пластинок, а так же едким млечным соком. Очень похожа родная сестра волнушки розовой – **белянка** или **волнушка белая** (*L. pubescens*), которая растёт группами с конца июня по середину октября в лиственных и смешанных лесах, в сырых низинах среди мхов, на полянах и в кустарнике, на лугах, по обочинам дорог, на травянистых газонах в городах и садах, на железнодорожных насыпях. Шляпка у неё в диаметре до 9 см, в юности выпуклая, опушённая с завернутым, слабо опушённым краем, в зрелости распростёрто-выпуклая, слегка вдавленная и даже воронкообразная, в середине почти гладкая, сухая или слизистая, беловатая или кремовая, с желтоватой или палевой серединой, которая размыта пятнами без отчетливых зон. Ножка у белянки покороче (до 5 см), розоватая, кремовая или палевая. Мякоть и споровый порошок у обоих грибов сходны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Условно-съедобный гриб. Изредка волнушку маринуют и жарят, но больше всего она годится для засола, правда, только после тщательной предварительной обработки – отваривания или вымачивания. Волнушки с диаметром шляпки 3–4 см особенно хороши в засоле, где сереют. По мнению грибников из некоторых стран Западной Европы, этот гриб – настоящая поганка, как и многие другие млечники. Это зафиксировано даже в научном названии гриба, где слово *torminosus* означает «вызывающий колики». Но последнее справедливо только для неправильно обработанных грибов. Большой популярностью он пользуется в скандинавских странах, особенно в Швеции.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид широко распространён в лесах Северной Америки и Европы. Встречается он также в Европейской части России (на севере и в центре), в Западной Сибири, на Дальнем Востоке, но особенно обилен на Урале.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Волнушка белая



100. ГЛАДЫШ

(Млечник обыкновенный, дуплянка, груздь сизый)

LACTARIUS TRIVIALIS

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Встречается в Ленинградской области повсеместно. Произрастает этот гриб в лиственных и смешанных лесах, обычно по соседству с берёзами и соснами. Чаше его можно обнаружить во влажных местах, во мху или в траве, иногда гладыши появляются и в зарослях кустарников. Плодоносит с середины июля по ноябрь, но основной слой, как правило, приходится на август–сентябрь.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 4–20(25) см в диаметре, выпуклая, затем плоско-выпуклая и вдавленная в центре, в старости иногда воронковидная, клейкая в сырую погоду, при высыхании блестящая, очень разнообразная по окраске, свинцово-серая, лилово-серая, с фиолетовым оттенком у молодых экземпляров, с возрастом выцветающая до серовато-жёлтой, красновато-жёлтой, кожанно-жёлтой или коричневатого-розоватой, со слабо выраженными зонами или концентрически расположенными пятнами. Зональность чётче, хотя и не всегда, выражена у молодых грибов. **Пластинки** приросшие или слабо нисходящие, частые, широкие, желтоватые, в зрелости кремовые или розовато-кремовые, с желтоватыми или ржавыми пятнами. **Ножка** 4–12(15) см в длину, толщиной 1–3 см, цилиндрическая, полая, слизистая или клейкая, одного цвета со шляпкой или светлее, серо-фиолетовая, светло-жёлтая, иногда почти белая. **Мякоть** толстая, беловатая или желтоватая, под кожицей с коричневатым или красноватым оттенком, со слабым нейтральным запахом. Млечный сок едкий, белый, на воздухе становится желтоватым или зеленовато-жёлтым.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Экземпляры с желтоватыми, кожанно-жёлтыми шляпками некоторые специалисты ещё не так давно выделяли в самостоятельный вид – **млечник полезный** (*Lactarius utilis*). Однако показано, что на микроскопическом уровне никакой разницы у этого вида с гладышем нет, разнообразная окраска плодовых тел объясняется возрастными изменениями и условиями роста. **Млечник мясо-красный** (*L. hyssiginus*) отличается красновато-коричневой шляпкой. У этого вида желтоватые пластинки и едкий, белый млечный сок, не меняющий окраску на воздухе. Вид редок, он предпочитает еловые и смешанные леса с участием ели. Похожие на гладыш по окраске **млечник блеклый** (*L. vietus*) и **млечник лиловоющий** (*L. uvidus*) меньше по размерам, у этих видов молочко на воздухе, соответственно, сереет и лиловеет. У двух разновидностей **серушек** (*L. flexuosus* var. *flexuosus* и *L. flexuosus* var. *roseozonatus*), встречающихся в Ленинградской области, поверхность шляпки чаще сухая, мякоть более жёсткая, а ножка становится полой лишь в зрелом возрасте. Серушки произрастают в лиственных, смешанных и хвойных лесах, некоторые разновидности с розоватыми или розовато-серо-коричневыми шляпками предпочитают осинники и смешанные леса с участием осины, а грибы с серыми, серо-стальными шляпками чаще можно обнаружить рядом с елями. Плодоносят серушки в июле–октябре. Все перечисленные виды грибов считаются съедобными, они годятся для засолки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гладыш – хороший съедобный гриб, используется в солёном виде. Многие грибники любят его не меньше груздей и рыжиков, что совсем не удивительно, в заготовках он обладает не только отличным вкусом, но и выглядит довольно привлекательно, шляпки гладышей в процессе засолки приобретают красивый ярко-жёлтый цвет. В Финляндии млечник обыкновенный используют и во вторых блюдах, иногда даже не отваривая, а также запекают на костре. Жарить млечники, за исключением рыжиков, в России не принято, поскольку при таком использовании в грибах может сохраниться горчинка.

ПРИМЕЧАНИЯ. Чаше гладыши встречаются в регионах с прохладным климатом, в центральной полосе и на юге нашей страны они не так обильны, а в некоторых областях могут и вовсе отсутствовать.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Серушка



Млечник мясо-красный

101. СКРИПИЦА

(Груздь войлочный, скрипуха, подскрёбыш)

LACTARIUS VELLEREUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Насколько грибники уважают белые и водянисто-зоновые грузди, настолько они же пренебрежительно относятся к их похожим двойникам из рода Млечников (*Lactarius*), например, к скрипице. Правда, двойником белого груздя ее можно назвать с большой натяжкой, всё-таки разница между этими грибами довольно существенна. Скрипица встречается в Ленинградской области относительно редко, появляясь группами в лиственных и хвойных лесах. Чаще этот вид можно обнаружить под берёзами, период активного роста гриба приходится на июль–октябрь, в отдельные годы он обильно плодоносит в жаркую и засушливую погоду. Найти скрипицу можно и в некоторых городских парках под старыми деревьями.

ОПИСАНИЕ. Имеет крупную, мясистую шляпку, 7–20(25) см в диаметре, сначала выпуклую или плоскую с завернутым краем, затем вдавленную, у старых экземпляров воронковидную, гладкую, сухую, войлочную-бархатистую, белую, у зрелых грибов желтоватую, с охристыми или буроватыми пятнами, без концентрических зон. Если потереть две шляпки друг об друга, можно услышать характерный специфический скрип, за который гриб и получил свое название.

Пластинки нисходящие на ножку, редкие, иногда разветвлённые, толстые, белые или слегка желтоватые, часто с рыжеватыми или буроватыми пятнами. Млечный сок очень обильный, жгуче-едкий, горький, не меняет окраску на воздухе или слабо желтеет, при высыхании желтоватый или кремовый.

Ножка относительно короткая и толстая, 2–6(10) см в длину, диаметром 1,5–5 см, цилиндрическая или немного суженная в основании, войлочная, плотная, слошная, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при повреждении может слегка темнеть. **Мякоть** очень твёрдая, белая, на срезе желтеющая. **Споровый порошок** белый.

Двойники и родственные виды. На скрипицу очень похож её ближайший родственник – **груздь перечный** (*Lactarius piperatus*), а также **груздь пергаментный** (*Lactarius pergamenus*), изредка встречающийся под лиственными и хвойными деревьями. Для последнего вида характерны желтоватые пластинки и слегка морщинистая шляпка. Обильный млечный сок этого вида не меняет цвет на воздухе. **Подгруздок белый** (*Russula delica*), который неопытные грибники могут спутать с описанными выше видами, не имеет млечного сока.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Скрипица, груздь перечный и груздь пергаментный считаются съедобными грибами, которые годятся для засолки горячим способом после предварительного вымачивания и (или) отваривания. Но вот стоит ли солить эти грибы – большой вопрос, ведь по мнению многих это низкокачественные млечники, имеющие неприятную жёсткую мякоть и не отличающиеся хорошим вкусом. В первую очередь это касается скрипицы, некоторые авторы ее вкусовые качества характеризуют очень просто, называя этот гриб «горькой деревяшкой». Увы, это близко к истине, ведь даже красивые крепкие грибы, крайне редко бывающие червивыми, не всегда хороши на вкус. Что касается груздей перечного и пергаментного, то, думается, они чуть лучше скрипицы, всё-таки в некоторых областях России, Украины и Белоруссии эти грибы используют для засолки, но, конечно, всем этим видам по вкусовым качествам далеко до настоящих белых груздей.

ПРИМЕЧАНИЯ. Скрипица, а также грузди перечный и пергаментный в нашей области встречаются нечасто, но в центральной полосе России и Европе они широко распространены.



Двойники и родственные виды



Груздь пергаментный



102. ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ
(Груздь рыжий, млечник зональный)
LACTARIUS ZONARIUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Редкий для наших мест вид, предпочитающий регионы с более тёплым климатом. Может быть найден в парках в черте Санкт-Петербурга под старыми дубами. Обнаружить его можно не только в прошлогодней листве, но и в густой траве, что для представителей рода *Lactarius* не совсем характерно. Плодоносит с конца июня до конца сентября, но чаще в июле–августе, в отдельные годы не ограничивается одним слоем. Развиваются дубовые грузди очень быстро, за пару-тройку дней вырастая до очень различных размеров.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 5–20 см в диаметре, оранжевую, светло-охристую, желтовато-кремовую, с характерными оранжевыми концентрическими зонами, выраженными, правда, далеко не всегда. Во влажную погоду шляпка становится клейкой. **Пластинки** частые, кремовые или желтоватые. **Ножка**, как правило, короткая, 2–8 см в длину, 1–3 см в толщину, центрально расположенная, цилиндрическая, твёрдая, полая, беловатая, кремовая или желтовато-оранжевая, дрищеская, твёрдая, полая, беловатая, кремовая или желтовато-оранжевая, нередко с «груздевыми пятнышками». **Мякоть** очень твёрдая, плотная, светлая или слегка желтоватая, охристая, на вкус очень едкая, с приятным фруктовым запахом. **Млечный сок** белый, гжучий, практически не меняющий цвет на воздухе. **Споровый порошок** охристый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Млечник острейший (*Lactarius acerrimus*), произрастающий нередко в одних и тех же местах, что и дубовый груздь, отличается в первую очередь наличием так называемых анастомозов (своеобразных перегородок между пластинками). Впрочем, для грибников эта невидимая разница не является важным фактором, ведь млечник острейший используется в пищу аналогично дубовому груздю. Неопытные любители «тихой охоты» могут принять за дубовые грузди рыжики, но у первых млечный сок никогда не бывает оранжевым или красноватым. К тому же в окраске дубовых груздей не может быть зелёного оттенка, и произрастают эти грибы под лиственными деревьями, в отличие от рыжиков, которые, наоборот, дружат с хвойными породами. В лесах и парках под дубами можно встретить и ещё один редкий для наших мест вид — **млечник безоновый** (*Lactarius azonites*). Для этого вида характерна бархатистая шляпка без зон, буроватая или песочная по цвету; ножка, как правило, немного светлее. Мякоть гриба плотная, беловатая, пресная, через некоторое время приобретает острый вкус, млечный сок белый, на воздухе стремительно становится розоватым или оранжево-розовым. Млечник безоновый годится для засолки, но, к сожалению, этот гриб очень часто оказывается червивым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Дубовый груздь, развивающийся чаще большими семействами, из-за гжучей мякоти считается, как и большинство других представителей этого рода, условно-съедобным грибом. Он используется в соленом виде, после предварительного отваривания и (или) вымачивания. Правильно приготовленный очень хорош на вкус.

ПРИМЕЧАНИЯ. Распространён в Центральной Европе, Средиземноморье, на Ближнем Востоке; в России встречается на Кавказе и в центральных районах Европейской части, но в большинстве мест редок. Это один из немногих млечников, который на северо-западе России можно не без успеха собирать уже в июле. Жаркая и засушливая погода никоим образом не сказывается на развитии дубовых груздей; для этого вида, скорее, чем жарче, тем лучше. Сроки плодоношения в других регионах могут значительно отличаться от питерских, так, например, в Израиле дубовые грузди вырастают не летом, а зимой. Несмотря на очень острую на вкус мякоть, насекомые этот вид тоже уважают, но всё-таки поголовно червивыми дубовые грузди бывают довольно редко.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Млечник безоновый



103. СЫРОЕЖКА ЖЁЛТАЯ (Сыроежка светло-жёлтая – *Russula flava*) *RUSSULA CLAROFLAVA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Среди сыроежек с жёлтой окраской шляпки эта, пожалуй, самая обычная и самая массовая. В Ленинградской области широко распространена, встречается в берёзовых или смешанных (сосново-берёзовых) лесах, предпочитая появляться в сырых местах, по краям сфагновых болот, в черничнике. Этот вид легко обнаружить и в городских парках. Первые жёлтые сыроежки грибники находят уже в конце июня, но основной слой приходится, как правило, на июль–август, реже – на сентябрь. Холодную погоду сыроежка жёлтая не любит, поэтому в октябре она растёт неохотно, в этом месяце в ударе могут быть другие виды с похожей окраской. А вот жара и засуха для нее, напротив, не всегда является помехой, иногда в июле в березняках наблюдается изобилие сыроежек жёлтого цвета.

ОПИСАНИЕ. Имеет шляпку 5–12 см в диаметре, сначала она шаровидная или полушаровидная, затем распростёртая, плоская, иногда вдавленная в середине, воронковидная, гладкая, сухая, во влажную погоду немного клейкая, ярко-жёлтая, бледно-жёлтая, нередко с более светлым краем. Кожица легко снимается только по краю шляпки. **Пластинки** частые или средней частоты, беловатые или желтоватые, при повреждении или с возрастом сереющие, у совсем старых экземпляров могут быть практически чёрными. **Ножка** 3–6(10) см в длину, толщиной 1–2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, сплошная, у взрослых грибов иногда с полостями, белая, затем серая. **Мякоть** плотная, ломкая, белого цвета, на срезе сереет, затем чернеет, без особого запаха, с нейтральным вкусом. **Споровый порошок** желтоватый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Сыроежка золотисто-жёлтая (*Russula risigallina*) обладает более рыхлой мякотью, она мельче и тоньше. В Ленинградской области встречается относительно редко, обнаружить ее можно в лиственных и широколиственных лесах, в качестве исключения под хвойными деревьями. Для этого вида характерны сильно желтеющие с возрастом пластинки. Из-за тонкой мякоти не представляет особого интереса для сбора, хотя вполне съедобна. Сыроежку охристо-бледную (*Russula ochroleuca*) по праву можно считать позднеосенним видом, встретить ее в летнее время довольно сложно. Этот гриб появляется, как правило, в сентябре в смешанных (с берёзой), хвойных и широколиственных лесах, но активный рост наблюдается чаще на стыке двух первых месяцев осени или в октябре. Слабые заморозки не всегда приводят к исчезновению этой сыроежки, при наступлении продолжительного периода без минусовых температур она нередко продолжает рост. В нашей области обычно, поздней осенью сыроежку охристо-бледную легко можно встретить и в городских парках. Отличается от жёлтой сыроежки сроками плодоношения (но в отдельные годы эти виды могут пересекаться), губчатой мякотью в ножке, но, главное, едким вкусом, острота которого зависит от местообитания гриба. Используется в жареном виде после предварительного отваривания, годится и для засолки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Сыроежка жёлтая считается неплохим съедобным грибом, её жарят и солят. В отваренном виде она, правда, приобретает серовато-чёрную окраску и выглядит не слишком аппетитно, но на вкусовых качествах это насколько не отражается. К тому же в солёном виде грибы через какое-то время снова светлеют и уже не смотрятся столь неприглядно. Есть у жёлтой сыроежки и еще один недостаток: уж очень любят ее грибные комарики. Случается, летом лес бывает полон жёлтых сыроежек, но в корзину в лучшем случае попадают лишь новорожденные экземпляры, взрослые грибы уже поголовно червивые.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид встречается в Европейской части России, в Сибири и на Дальнем Востоке, но всё же чаще он попадает в северных регионах лесной зоны.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Сыроежка охристо-бледная



104. СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЁЛТАЯ (Сыроежка разноцветная, сине-зеленая или двузубчатая – *Russula furcata*)
RUSSULA CYANOXANTHA

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в лиственных (березняках и осинниках), смешанных (например, сосново-берёзовых) и сосновых лесах, а также на вырубках, лугах и в садах. Гриб встречается в невысокой траве и во мху. Распространён на всей территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге – одиночно и группами, встречается часто, а плодоносит ежегодно. Плодовые тела можно встретить на протяжении почти что всего грибного сезона – с конца июня по начало ноября вне зависимости от погоды.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 2,5–10(15) см, плотно-мясистая, в юности почти шаровидная и полушаровидная, в зрелости выпуклая или распростёртая (но с опущенными краями), в центре притуплённая или слегка вдавленная, гладкая или слабо морщинистая, блестящая, в сырую погоду клейкая. Край шляпки тонкий прямой, слабо рубчатый или рубчато-полосатый, который с возрастом становится выщербленным. Шляпка неравномерно окрашена: обычно бледно-розовато-охристая, зелено-жёлтая, светло-лиловая- или серовато-розовая, но может быть и других цветов и оттенков: от серо-стального до фиолетового. Одноцветные экземпляры встречаются крайне редко, часто окраска шляпки неравномерная, с пятнами. Кожица снимается до 2/3 радиуса шляпки или только по краю. **Пластинки** частые, широкие или узкие, приросшие зубцом или приросшие, иногда вильчато-разветвлённые, неломкие в отличие от подавляющего большинства других сыроежек, белые, кремово-белые, кремовые или с бледно-лиловым и зеленовато-голубым оттенком. **Ножка** высотой 3–8(12) см и толщиной 1–3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, мясистая, слабо морщинистая, в юности сплошная, затем губчатая или полая, рыхлая, белая, иногда с розоватым, синеватым или фиолетовым оттенком. **Мякоть** в молодости плотная, в старости – творожисто-рассыпчатая, хрупкая (грязновато-коричневая), белая. Под кожицей шляпки мякоть эластичная, с лиловым оттенком или фиолетово-красноватая, на воздухе иногда может сереть; без особого вкуса или с приятным мягким ореховым вкусом, без запаха или со сладким запахом лесного ореха. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Данный вид похож на разные сыроежки буро-лилового и пурпурного цвета, от которых отличается гибкими пластинками. Например, на растущую под соснами **сыроежку винно-красную** (*Russula vinosa*) с винно-красной шляпкой с коричневыми пятнами, с частыми, узко приросшими кремовыми пластинками, с приятной на вкус мякотью и белой ножкой. Есть несколько мелких родственников сыроежки сине-жёлтой с более хрупкими пластинками, в т.ч. **сыроежка синеватая** (*R. parazurea*) с серо-голубой, покрытой налётом шляпкой и кремовыми пластинками. Другой родственник – **сыроежка выцветающая** (*R. exalbicans*) с пятнистой шляпкой (розовых, серых, зеленоватых, бордоватых тонов), у которой кожица снимается лишь по краю. Пластинки у неё узкие, ножка короткая, а мякоть беловатая со слабым едва уловимым фруктовым запахом и едким вкусом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Вкусный съедобный гриб с аппетитной плотной мякотью. Пожалуй, это одна из лучших сыроежек. Используется она в свежем виде (после отваривания 15 минут можно жарить, тушить, готовить соусы и добавлять в супы), в солёном и маринованном виде. Возможны сушка и замораживание. Французские кулинары считают эту сыроежку самой вкусной наряду с сыроежкой зеленеющей. Итальянцы предлагают готовить её на углях и даже есть сырой.

ПРИМЕЧАНИЯ. Данный вид обычен по всей северной умеренной зоне: в Западной Европе, в Беларуси и на Украине, в Европейской части России, на Кавказе, в Сибири и на Дальнем Востоке. Грибнице необходим отдых, поэтому в плодоношении происходят перерывы длиной от двух до восьми недель.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Сыроежка винно-красная



Сыроежка выцветающая





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. При относительном внешнем сходстве с груздями подгруздки по сути являются сыроежками (представителями рода *Russula*), у них нет млечного сока. Подгруздок белый в Ленинградской области встречается повсеместно, чаще его можно обнаружить в лиственных и смешанных (с берёзой, осиной, дубом), реже в хвойных (еловых) лесах, нередко появляется он и в парках, и на городских газонах. Плодоносит с середины июня по октябрь, может встречаться в жаркую, засушливую погоду, что характерно для многих сыроежек. Грибы часто зарываются в листву, хвою или просто землю, нередко выбираясь на поверхность лишь в глубокой старости, поэтому заметить белые подгруздки иногда можно только по едва заметным бугоркам на почве.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у белого подгруздка крупная, мясистая, 5–20 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, с завернутым краем, затем плоско-выпуклая и воронковидная, с ровным или волнистым краем, нередко растрескивающаяся, в молодом возрасте немного войлочная, позднее гладкая, сухая, белая, грязно-белая, желтоватая, бело-жёлто-коричневая, иногда с буроватыми пятнами. Поверхность шляпки почти всегда с налипшими комочками земли и прочим мусором. Кожица со шляпки не снимается. **Пластинки** низбегающие, узкие, частые, иногда вильчатые, белые, часто с голубоватым или зеленоватым оттенком. **Ножка** 2–8 см в длину, толщиной 1–3,5 см, белая или слегка буроватая, цилиндрическая, внизу немного суженная, у молодых грибов жёсткая, плотная, с возрастом часто становится полой. **Мякоть** плотная, с нейтральным запахом и слабо острым вкусом, белая. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Определённое сходство с белым подгруздком имеет скрипица (*Lactarius vellereus*) и груздь перечный (*L. piperatus*). Последний обитает в смешанных и широколиственных (особенно дубовых) лесах, в нашей области сравнительно редок. Характерными признаками этого вида являются гладкая, небархатистая шляпка, очень частые пластинки и белый млечный сок. Отсутствие млечного сока отличает белый подгруздок и от других похожих видов из рода *Lactarius*. **Подгруздок зеленоватый** (*Russula chloroides*) – теплолюбивый вид, он имеет более частые пластинки, зеленоватый оттенок у которых выражен значительно сильнее, чем у подгруздка белого. На старые потемневшие экземпляры подгруздка белого иногда бывают похожи **подгруздок бело-чёрный** (*R. albonigra*) и **подгруздок чернеющий** (*R. nigricans*). Для этих двух видов характерно почернение мякоти. Мякоть подгруздка чёрно-белого имеет немного острый ментоловый привкус. У более крупного подгруздка чернеющего мякоть сначала розовеет и только потом постепенно чернеет, она не обладает острым вкусом. Подгруздок чернеющий отличается и значительно более редкими пластинками. Все перечисленные виды подгруздков считаются съедобными (или условно съедобными) грибами, не обладающими высокими вкусовыми качествами. Используются преимущественно для засолки горячим способом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Подгруздок белый – хороший съедобный гриб. Он не горчит, обладает сладковато-острым вкусом, поэтому его вполне можно использовать в жареном виде, но чаще этот гриб идёт в засолку. Из недостатков можно отметить жестковатую мякоть и то, что белые подгруздки очень часто оказываются червивыми. Подгруздки из городских парков червивеют он гораздо реже, но употреблять в пищу грибы, собранные в городе, не рекомендуется.

ПРИМЕЧАНИЯ. В нашей стране белый подгруздок один из самых обычных представителей рода сыроежка: встречается в Европейской части, на Урале, в Сибири и на Дальнем Востоке, обнаружить его можно и в горных еловых лесах на юге страны. Обычен этот вид и в Европе.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Подгруздок бело-чёрный



Подгруздок чернеющий



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Относится к роду сыроежка (*Russula*). Этот гриб широко распространён в Ленинградской области. Образует микоризу преимущественно с берёзой, поэтому чаще его можно обнаружить в лиственных и смешанных лесах. Плодоносит с июля по октябрь, в отдельные годы встречается до ноября. Развивается обычно большими группами. Предпочитает открытые места, чаще появляясь по краю леса, на опушках, вдоль дорог, растёт на почве, в траве и на подстилке из листьев или хвои.

ОПИСАНИЕ. Шляпка 4–15(20) см в диаметре, у молодых грибов шаровидная или полушаровидная, затем плоская или плоско-распростёртая, в центре часто вдавленная, слизистая, клейкая, с сильно рубчатým краем, охряно-жёлтая, охряная или охряно-коричневая. Кожича со шляпки, в отличие от многих других сыроежек, не снимается. Пластины приросшие, средней частоты, вильчато разветвлённые, желтоватые или желтовато-белые, с бурными пятнами, нередко выделяющие по краю капли жидкости.

Ножка 3–10 см в длину, толщиной 1–3 см, цилиндрическая, иногда вздутая в середине и суженная в основании, у молодых грибов сплошная, затем с несколькими полостями или совсем полая, беловатая, желтоватая, в основании нередко с коричневым оттенком. **Мякоть** белая, у зрелых грибов желтоватая или охряная, в шляпке плотная, в ножке губчатая, рыхлая, с резким неприятным техническим запахом и едким вкусом. **Споровый порошок** белый, бледно-жёлтый или кремовый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Существует довольно большое количество сыроежек с рубчатым краем шляпок, окрашенных в желтовато-охряные или желтовато-коричневые тона, но они, как правило, меньше по размерам и встречаются реже, чем валуи. В Ленинградской области в смешанных и широколиственных лесах, а также в парках можно изредка обнаружить **сыроежку мучнистую** (*Russula farinipes*) и **сыроежку лавровишневую** (*Russula laurocerasi*). Это редкие виды, занесенные в Красную Книгу Ленинградской области, они, как и валуй, обладают жгучей на вкус мякотью, но не имеют неприятного запаха (у сыроежки мучнистой он грибной или фруктовый, у сыроежки лавровишневой – миндальный). Относительно похожая на валуй по фактуре и запаху **сыроежка гребенчато-ребристая** (*Russula pectinatoides*) отличается серой, серо-коричневой, более тёмной в середине шляпкой. Этот вид обычен в парках в черте Санкт-Петербурга, появляется обычно группами под широколиственными деревьями (дуб, липа). Развивается преимущественно летом и в начале осени.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Несмотря на свой неприятный запах, валуй съедобен. Используется в соленом виде после вымачивания и (или) отваривания. Молодые валуи, обладающие плотной мякотью, довольно хороши на вкус, неприятный запах и острый вкус через какое-то время у соленых грибов исчезает. Но попадают в корзины эти грибы редко, грибники их чаще обходят стороной, к тому же они частенько бывают червивыми.

ПРИМЕЧАНИЯ. Валуй, распространённые по всей России, от Калининградской области до Чукотки, обладают одним интересным качеством: в молодом возрасте они бывают удивительным образом похожи на белые грибы. К тому же места произрастания и сроки плодоношения у них с белыми грибами тоже могут совпадать. Возможно, ещё и по этой причине грибники не жалуют валуи, слишком велико бывает разочарование от ошибки.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Сыроежка гребенчато-ребристая



107. СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ (Сыроежка
съедобная – *Russula heterophylla* var. *vesca*)
RUSSULA VESCA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт этот многокрасочный гриб в лиственных и широколиственных (с берёзой, дубом) лесах, реже в хвойных, в светлых местах – на полянах и опушках, в траве. Широко распространён по всей Ленинградской области и в Санкт-Петербурге, где растёт в лесах всех типов, предпочитая умеренно увлажненные места. Встречается одиночно и небольшими группами, довольно часто, с конца июня до конца октября. Гриб максимально продуктивен в июле–сентябре.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 5–10(12) см, в юности полушаровидная, слегка сплюснутая, с загнутым краем, затем выпуклая, распростёртая, иногда волнисто-изогнутая, вдавленная, твёрдая, толстомясистая, в сырую погоду слабослипкая, в сухую – матовая. Окрашена в «тёплые» оттенки красного, розового, кирпично-красного, буро-красного («мясного») цвета, иногда с белыми или желтоватыми пятнами. Может иметь лиловый, серый и даже зеленовато-коричневый отлив. Кожица снимается легко только с половины шляпки, как правило, не доходит до края на 1–2 мм, обнажая белую или сероватую мякоть и рубчатый край с пластинок, что является характерным признаком вида.

Пластинки тонкие, узкие, частые, слабонисходящие или приросшие, иногда вильчатые, одинаковой длины, белые или желтоватые, у старых грибов с мелкими буроватыми (ржавыми) пятнами по краям. **Ножка**, как правило, короткая, высотой 3–5(10) см и диаметром 1–3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, сухая, плотная, с возрастом становится выполненной (рыхлой, ватообразной), ломкая, нередко продольно-морщинистая, белая или желтоватая, в основании иногда ржавая или ржаво-пятнистая.

Мякоть мясистая, плотная, твёрдо-хрупкая, белая, без особого запаха или с приятным фруктовым запахом, неедкая, со сладковатым ореховым вкусом. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Сыроежка пищевая имеет сходство со многими другими красно-розовыми родственными грибами, от которых легко отличается по голому краю шляпки, неприкрытому цветной кожицей, хотя этот признак далеко не всегда хорошо заметен. Также сыроежку пищевую нередко отличает некоторая мраморность окраски. Среди относительно похожих видов присутствует **сыроежка красивая** (*Russula rosacea*), **лиловая** (*R. lilacea*), **розовоногая** (*R. rhodopus*) и **фиолетовая** (*R. violacea*). Все они съедобны. У сыроежки красивой или розовой (*Russula rosea*) кроваво-красная, неравномерно окрашенная, с возрастом выцветающая шляпка, короткая белая (иногда красноватая) ножка с жёлтыми пятнами у основания, белые или кремовые, желтеющие с возрастом, приросшие к ножке, разветвлённые, с перемычками пластины, белая, плотная, неедкая, но горьковатая мякоть без запаха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Сыроежка пищевая оправдывает своё название – она съедобна и вкусна. Это одна из самых вкусных сыроежек. Используется она в пищу свежей (отваривать 15 минут) во вторых блюдах, солёной и маринованной. В некоторых странах (в т.ч. в Германии) этот гриб употребляют в пищу сырым, лишь немного присолив. В народной медицине используют в качестве мочегонного средства.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб широко распространён в Западной Европе и Северной Америке, в Европейской части России (включая южные районы) и на Дальнем Востоке.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Сыроежка красивая



108. БОКАЛЬЧИК ГЛАДКИЙ (Круцибулюм
обыкновенный, нидулария гладкая – *Crucibulum*
vulgare, *Nidularia laevis*)
CRUCIBULUM LAEVE



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт в лиственных, смешанных и хвойных лесах на засохших стеблях травянистых растений, на гниющих ветках лиственных (дуб, берёза) и хвойных (ель, сосна) пород, на валежнике и древесине, погружённой в почву, на мульче и опилках, на обработанной древесине – досках, остатках столбов и шпал, реже на почве, в садах. На территории Ленинградской области распространён почти повсеместно, встречается часто и ежегодно. Обнаружен на западе и юге Карельского перешейка – со второй декады августа по декабрь (в тёплую зиму). Прошлогодние плодовые тела встречаются с марта по середину мая. Растет группами, порой многочисленными.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело высотой 5–8(10) мм и диаметром 5–7(10) мм, в юности яйцевидное, бочковидное, округлое, замкнутое, мохнатое, войлочное (коротко опушённое), закрытое сверху ярко-охряной, тёмно-жёлтой двухслойной войлочной плёнкой (эпифрагмой), позднее плёнка прогибается и разрывается, плодовое тело становится открытым кубковидным или цилиндрическим, гладким, с 10–15(20) беловатыми, желтовато-белыми или сероватыми сплюснутыми мелкими (1,5–2 мм в диаметре) линзовидными «яйцами» – перидиолями (спорохранилищами) на дне. Внутри оно гладкое, шелковисто-блестящее, перламутровое по неровному краю, ниже бледно-жёлто-охряное или серое, снаружи с боков войлочное, желтоватое, белое к основанию, позднее (после распыления спор) гладкое или сморщенное, буро-коричневатое. Когда защитная оболочка разрывается, перидиоли разлетаются с брызгами дождя. **Ножка** отсутствует. **Мякоть** плотная, эластичная, охряная или бурая, с запахом сырой земли. **Споры** белые.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похож на грибы из рода *Cyathus*, именуемые также бокальчиками, от которых отличается желтоватым, белым в основании плодовым телом без типичного для бокальчиков войлочного ворса, а также линзовидными желтовато-белыми перидиолями. Другой сходный вид – **бокальчик полосатый** (*C. striatus*) с небольшим плодовым телом бурого или тёмно-коричневого цвета. В юности оно замкнутое, ворсистое, затем белеет сверху и становится по форме похожим на кубок. После разрыва белой пленки открывается чашевидная, продольно-бороздчатая ёмкость с 4–6 сплюснутыми серебристо-коричневыми «чечевичками» диаметром 1–3 мм, которые при высыхании белеют. Ещё один похожий вид – **гнездовка бесформенная** (*Nidularia farcta*), растущая на гнилушках разных пород. Гнездовка имеет сидячее, сплюсненно-шаровидное или пирамидально-цилиндрическое плодовое тело высотой 5 мм и диаметром 5–7 мм. Оно мелко-войлочное, в юности белое, затем серовато-кремовое до коричневого. Созрев, оно открывается на вершине рваной щелью. Плодовое тело заполнено желе с более мелкими (диаметром 1–1,5 мм) и многочисленными (20–25) шаровидными или приплюснутыми перидиолями буроватого, светло-коричневого или каштанового цвета. Они как бы вытекают наружу. Мякоть у гнездовки запаха не имеет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобность гриба не известна, скорее всего, он несъедобен.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб обычен в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе, в Беларуси и в Европейской части России (на северо-западе и в центре). На территории бывшего СССР обнаружены два вида из рода круцибулюм (*Crucibulum*), в т.ч. более редкий **круцибулюм беломешочковый** (*C. albosaccum*) (некоторые авторы уверены, что это один вид). Странная форма гриба обусловлена особенностями его размножения. Падающие с высоты капли воды, попадая в чашу бокальчика, выкидывают с брызгами перидиоли из «гнезда», и они попадают на траву. Клейкая мицелиальная нить приклеивает перидиоли к травинкам, что даёт шансы грибу на перемещение животными. Угол стенок бокальчика идеально рассчитан на лучшее разбрызгивание.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Гнездовка бесформенная



Бокальчик полосатый



109. АРТОМИЦЕС КРЫНОЧКОВИДНЫЙ
(Артомицес коробчатый, клави́корона
крыночковидная – *Clavicornona pyxidata*)
ARTOMYCES PYXIDATUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот интересный гриб, растущий на разлагающейся древесине лиственных пород (осина, ива, берёза), гниющих стволах, ветках и пнях, широко распространён в лесах Ленинградской области. Встречается он повсеместно в сыроватых смешанных и лиственных лесах уже с конца мая, массово плодоносит в июне, может продолжать рост в течение всего лета. Реже попадает осенью, в сентябре–октябре. Плодовые тела развиваются одиночно или группами. В качестве исключения артомицес коробчатый может появиться и на хвойных деревьях.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело 3–15(20) см высотой и шириной, ломкое, кустистое, сильно разветвлённое. Веточки, как правило, располагаются вертикально и имеют несколько ярусов, диаметр нижних составляет 2–5 мм, верхних 0.5–1.5 мм. Они чаще окрашены в белый или желтоватый цвет, но могут быть палевыми, охряными, розоватыми. В старости становятся жёлто-бурыми, коричневатыми. На концах веточек расположены зубчатые кончики, слегка напоминающие миниатюрные короны – это характерный признак, по которому артомицес коробчатый можно легко отличить от других похожих грибов. Мякоть водянистая, жёсткая, желтовато-беловатая или кремовая, у зрелых экземпляров более тёмная, без особого запаха, с горьковатым (по другим данным – нейтральным) вкусом. Споровый порошок бесцветный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Рогатик коралловидный (*Clavulina coralloides*) является одним из наиболее часто встречающихся рогатиковых грибов. В Ленинградской области он обычен, появляется одновременно с артомицесом, в конце мая – начале июня, но развивается не на гниющей древесине, а на почве, предпочитая влажные участки лиственных, смешанных и хвойных лесов. Произрастает чаще группами, иногда весьма многочисленными. Для этого вида характерны небольшие размеры плодовых тел, которые окрашены в белый цвет. Зрелые грибы могут быть сероватыми, серо-жёлтыми или серо-фиолетовыми. У молодых грибов кончики веточек гребенчатые, заостренные. Рогатик коралловидный считается съедобным грибом низкого качества, по другим данным он несъедобен из-за горьковатой мякоти. Плодовые тела рогатика пепельно-серого (*Clavulina cinerea*) уже в молодом возрасте имеет серую или дымчатую окраску и тупые кончики веточек. Встречается этот гриб в лесах разного типа с июня по октябрь. Несъедобен. Лентария беловинная (*Lentaria albobinacea*) имеет белую окраску, нередко с красивым розоватым или сиреневым оттенком. Этот вид встречается в Ленинградской области нечасто. Появляется поздней осенью, в конце сентября–октябре на различных древесных остатках, опилках. Хорошо переносит отрицательную температуру; тёплой зимой, при отсутствии снежного покрова, может продолжать развиваться до середины декабря. Пищевого значения лентария беловинная не имеет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобность артомицеса коробчатого сомнительна, в большинстве справочников этот вид относят к несъедобным, отмечая его жёсткую мякоть и горьковатый привкус. В других источниках говорится, что артомицес можно употреблять в пищу после предварительного отваривания. Думается, лучше всё-таки оставить этот гриб в лесу.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён не только в Ленинградской области, но и во многих регионах России и в большинстве европейских стран. Если у нас этот гриб чаще можно обнаружить на гниющих осиновых или берёзовых стволах, то в Европе он предпочитает бук или липу. В наших лесах артомицесы коробчатые и рогатики коралловидные нередко появляются одновременно с первыми трубчатými грибами, подосиновиками и подберезовиками.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рогатик коралловидный



Лентария беловинная



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот интересный, яркоокрашенный гриб родом из Северной Америки. Еще несколько десятилетий назад считался очень редким, но в Ленинградской области настолько удачно прижился, что сейчас назвать его диковинкой для наших мест язык не поворачивается. Мутинус Равенеля встречается в лесах и парках на богатой гумусом почве, любит селиться на гниющей древесине или в кустарниках во влажных местах. Часто его можно обнаружить в садах или теплицах. Период плодоношения приходится на июнь–сентябрь, наиболее активно развивается после теплых дождей. Произрастает единичными экземплярами, но чаще группами, иногда довольно внушительными.

ОПИСАНИЕ. В молодом возрасте мутинусы имеют яйцевидные плодовые тела, размером 2–4 см, они круглые или заостренные, белые или слегка желтоватые, розоватые снаружи, с ярко-красным зачатком будущей ножки внутри. Впоследствии из «яйца» развивается малиновая или вишнево-красная пористая «ножка» (рецептакул) длиной 4–12 см, толщиной 0,6–1 см, вверху с утолщенным бугорчатым наконечником красно-малинового цвета, который чуть позже принимает оливково-зеленую, серо-коричневую или коричневую окраску, имеет слизистую консистенцию и очень неприятный запах, сравнимый с запахом падали, гнили. Именно этим «ароматом» гриб привлекает многочисленных насекомых, в основном мух и жуков-мертвоедов. **Споровый порошок** бесцветный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Мутинус Равенеля имеет очень большое сходство с **мутинусом собачьим** (*Mutinus caninus*), который также любит перегнойную почву и гниющую древесину, но в Ленинградской области, видимо, отсутствует, предпочитая регионы с более теплым климатом. Мутинус собачий отличается менее ярким оттенком головки, которая не бывает крупнее остальной «ножки». Сама «ножка» довольно часто имеет желтоватый или оранжевый оттенок, чего никогда не наблюдается у мутинуса Равенеля. В стадии «яйца» мутинусы могут быть похожи на съедобные порховки или дождевики, но эти грибы внутри не имеют яркоокрашенной зачаточной «ножки», мякоть в молодом возрасте у них белая. **Весёлка обыкновенная** или **сморчок вонючий** (*Phallus impudicus*) встречается в Ленинградской области крайне редко, этот вид обычен в центральной полосе и на юге России, обнаружить его можно летом и осенью в парках, лиственных и смешанных лесах. Весёлка, как и мутинусы, развивается из «яйца», причем, в этом состоянии гриб может находиться довольно долго (до нескольких недель), но дальнейший рост, наоборот, происходит очень стремительно, гриб увеличивается в размерах буквально на глазах. Весёлку используют в медицинских целях, а в Европе и на юге России иногда даже употребляют в пищу, пока она находится в стадии «яйца».

ИСПЬЗОВАНИЕ. Оба мутинуса считаются несъедобными грибами, хотя по некоторым данным в молодом возрасте они могут быть съедобны.

ПРИМЕЧАНИЯ. В большинстве отечественных справочников по грибам именно мутинус Равенеля считается очень редким видом. О мутинусе собачьем, наоборот, говорится, как о грибе, широко распространённом по всей умеренной зоне Северного полушария. В Ленинградской области всё иначе: мутинусов Равенеля, похоже, с каждым годом становится всё больше и больше, а их ближайшие родственники почему-то продолжают игнорировать наш регион. В отдельные годы мутинусы Равенеля в огромных количествах могут высыпать на приусадебных участках, напугав своим странным внешним видом садоводов. Но бояться здесь нечего, никакого вреда урожаю эти грибы принести не могут. Леса же эти грибы необычной формы, безусловно, украшают, если не слишком принохливаться к ним и не обращать внимания на полчища насекомых, летающих вокруг.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Весёлка обыкновенная

Мутинус собачий



111. ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ (Дождевик черноватый, заячья картошка) *BOVISTA NIGRESCENS*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. После прошедших теплых дождей уже на следующий день в лесах и парках, в садах и на городских газонах могут появиться белые шарики величиной с горошину, грецкий или лесной орех. Это порховки – близкие родственники дождевиков. Они предпочитают открытые светлые места, растут, как правило, на почве. Порховка чернеющая отличается довольно крупными размерами, чаще появляется одиночно или небольшими группами. В лесах Ленинградской области, судя по всему, этот вид можно обнаружить значительно реже, чем в городских парках. Плодоносит чаще летом, в июле–августе, но иногда встречается и осенью. Старые потемневшие экземпляры неплохо сохраняются до зимы, нередко их можно обнаружить и весной, после схода снега.

ОПИСАНИЕ. Имеет шаровидное или округлое **плодовое тело** без ножки, 2,5–7 см в диаметре. Молодые грибы белые, с возрастом становятся желтоватыми. После того, как тонкая, бумагообразная наружная внешняя оболочка (экзоперидий) белого цвета разрывается и отпадает, обнажается внутренняя оболочка (эндоперидий), она тонкая, эластичная, гладкая, иногда блестящая, коричневая, темно-коричневая или почти черная, нередко пятнистая или сетчатая. Когда споры созревают, в верхней центральной части плодового тела образуется отверстие для их выброса.

Мякоть, как и у всех дождевиков, белая в молодости, с возрастом становится более рыхлой и темнеет: вначале она желтоватая, затем охристо-оливковая и, наконец, пурпурно-коричневая или коричнево-каштановая. **Споровый порошок** коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Похожая порховка свинцово-серая (*Bovista plumbea*), встречающаяся в светлых лесах, парках, на лугах и выгонах, отличается меньшими размерами и свинцово-серым или сероватым цветом внутренней оболочки. Этот вид редко плодоносит одиночными экземплярами, чаще появляется группами. Может встретиться уже в первой половине июня. В схожих местах, а также по обочинам лесных дорог иногда можно обнаружить и порховку маленькую (*Bovista pusilla*), для которой характерны совсем мелкие шаровидные плодовые тела. Возможно, именно из-за этого она попадает на глаза значительно реже. От дождевиков порховки отличаются в первую очередь круглой формой, ведь первые всё-таки чаще бывают грушевидными и обладают каким-то подобием ножки. Относительное сходство эти грибы имеют и с ядовитым ложнодождевиком обыкновенным (*Scleroderma citrinum*), жесткая мякоть которого даже в младенчестве не бывает чисто белой, а с возрастом становится серо-фиолетовой или черной. К тому же для этого ложнодождевика характерна более грубая кожа, нередко покрытая бородавками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Порховка чернеющая и порховка свинцово-серая съедобны в молодом возрасте, когда мякоть грибов еще идеально белая и плотная. Используются эти грибы в жареном виде. В некоторых областях России их называют «заячьей картошкой». В Ленинградской области порховки, как, впрочем, и любые другие дождевики, собирают крайне редко и почти не употребляют в пищу.

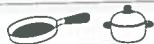
ПРИМЕЧАНИЯ. Порховка чернеющая распространена по всей территории России, но мест, где этот вид встречается в изобилии, не так уж и много. В Европе она чаще попадает в регионах с более прохладным климатом, в отличие от своей ближайшей родственницы, порховки свинцово-серой, обычной в большинстве европейских стран.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Порховка свинцово-серая



112. ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ

(Головач удлинённый, дождевик бутылковидный – *Calvatia excipuliformis*)

LYCOPERDON EXCIPULIFORME

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Головач продолговатый, конечно, не такой монстр, как дождевик гигантский, но он, безусловно, самый крупный из дождевиков, которые часто встречаются на территории Ленинградской области. Обильное плодоношение у этого вида наблюдается далеко не каждый сезон, но единичные экземпляры и небольшие семейки попадаются ежегодно. Период роста головачей продолговатых приходится на июль–октябрь, поздней осенью можно заметить неплохо сохранившиеся старые экземпляры, а иногда они встречаются даже весной, после схода снега. Произрастают же эти грибы на почве в лесах разного типа, любят открытые солнечные места, опушки, обочины дорог с густым травянистым покровом, часто появляются головачи и в лиственном мелколесье. На юге России головачи отлично себя чувствуют в степях.

ОПИСАНИЕ. **Плодовое тело** крупное, чем-то напоминающее булаву, кеглю или бутылку, специалисты его называют обратногрушевидным. Верхняя часть обычно круглая, шаровидная, ее диаметр 2–5 см, нижняя вытянута в **ложную ножку**, до 10–12 см в длину. При благоприятных условиях встречаются и более крупные экземпляры, до 18–20 см в высоту. С возрастом гриб чаще принимает грушевидную форму, становясь похожим на дождевик. В молодом возрасте головач имеет белый цвет, он весь, особенно в шаровидной части, покрыт мелкими бородавками и шипиками, которые с возрастом исчезают. У зрелых грибов поверхность становится гладкой, она окрашена в коричневый цвет. **Мякоть** молодых головачей белая, упругая, затем она темнеет, что характерно для всех дождевиков, становится рыхлой, ватной, окрашенной сначала в желтые, а потом в серо-коричневые или коричневато-оливковые тона. Верхняя часть плодового тела при созревании обычно растрескивается, обнажая порошкообразную массу, и впоследствии разрушается, а «ложная ножка» может простоять в лесу еще достаточно долго. **Споровый порошок** коричневый.

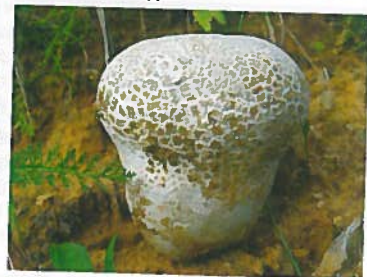
ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Сходных видов у гриба, по большому счету, нет, спутать его с каким-либо дождевиком достаточно трудно. Разве что иногда небольшие коротконогие экземпляры могут быть похожи на **дождевик настоящий** (*Lycoperdon perlatum*), который в молодом возрасте имеет бугорок на вершине плодового тела. Разницу легко заметить и понаблюдав за развитием этих грибов: у дождевика настоящего споры выбрасываются из отверстия в верхней части, у головача никаких отверстий нет, его верхушка обычно просто полностью разрушается. В большинстве случаев эти два вида легко идентифицируются по совершенно разным размерам. **Головач мешковидный** или **пузыревидный** (*Lycoperdon utriforme*) произрастает на почве в лесах разного типа, предпочитает опушки и светлые поляны, может быть найден на лугах, выгонах, пастбищах. Этот гриб имеет округлое, сверху приплюснутое плодовое тело до 20 см в диаметре, у молодых грибов оно белое, с возрастом темнеет, становится серовато-коричневым, позже разрывается в верхней части и начинает походить на большую чашу с рваными краями. В Ленинградской области встречается редко, появляется обычно летом и осенью единичными экземплярами или небольшими группами, старые перезимовавшие плодовые тела можно обнаружить весной.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Головачи продолговатый и мешковидный съедобны в молодом возрасте, пока мякоть грибов еще белая и не успела потемнеть. Используются в пищу в жареном виде, аналогично многим другим дождевикам и порховкам.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространен по всей территории России, разве что далеко на север он не заходит. Обычен этот гриб и в большинстве европейских стран.



Двойники и родственные виды



Головач мешковидный



113. **ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ**
(Дождевик жемчужный, съедобный, настоящий
и обыкновенный)
LYCOPERDON PERLATUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт на почве, реже – на старых, покрытых мхом пнях и гнилом валеже в хвойных и лиственных лесах, на полянах и дорогах, на лугах, в садах и парках, на городских газонах, в траве и на песке. Очень широко распространён на всей территории Ленинградской области и в Санкт-Петербурге. Сезон дождевика очень длинен: встретить его можно с конца мая до середины ноября. А в аномально тёплую зиму молодые плодовые тела были найдены даже в декабре. Обычно дождевик растёт большими группами, а иногда – целыми армиями.

ОПИСАНИЕ. Белое, желтоватое или чуть розоватое **плодовое тело** дождевика диаметром 2–5(8) см похоже на шар, яйцо или пышный каравай хлеба (нередко с бугорком на вершине). Оно покрыто кожицей, называемой экзоперидием, и усеяно мелкими конусовидными шипиками. Шипики окружены многочисленными зерновидными чешуйками. При созревании шипики осыпаются, а на вершине покоричневевшего плодового тела открывается отверстие, из которого вылетают споры. Кто из нас не давил ногой «спелый» дождевик, чтобы пыхнуть и выпустить на ветер едкое облачко? Внизу плодовое тело вытягивается в толстую **ложную ножку** длиной до 4 см. **Мякоть** у дождевика нежная, упругая, белого цвета, с приятным вкусом и запахом, но в зрелости она темнеет до серовато-коричневой и буро-коричневой, приобретает оливковый оттенок и по фактуре становится похожей на вату. Запах у старого дождевика кислый и весьма неприятный. **Споровый порошок** оливково-коричневый.

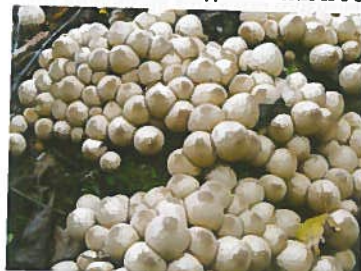
ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. У этого дождевика есть родственники, которые можно отличить только под микроскопом. Часть этих видов, к сожалению, несъедобны. Дождевик шиповатый путают с **дождевиком ежевидно-колючим** (*Lycoperdon echinatum*), который усеян грубыми коричневыми шипиками и растёт преимущественно на кислых почвах, иногда на трухлявой древесине, а также с **головачом продолговатым** (*L. excipuliforme*), имеющим более крупное плодовое тело с более мелкими шипиками, не образующим бугорка на макушке и, как правило, с длинной ножкой. Иногда гриб можно спутать со съедобным **дождевиком грушевидным** (*L. pyriforme*), у которого шипики вовсе отсутствуют и растёт он почти всегда на гниющей древесине, большими скоплениями. Цвет этого дождевика варьируется от белого (как правило, в молодости) до жёлто-охряного, серого, коричнево-бурого и коричневого.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб съедобен в молодом возрасте, пока мякоть жёсткая (не ломается в руке) и белая. Положив дождевики в воду на полчаса, можно затем очень легко снять с них кожицу. Молодые грибы отмачивания не требуют. Отваривать дождевики нужно не более 5 минут. Затем из них можно сварить нежный, пахучий суп с прозрачным бульоном или приготовить жаркое. Многие грибники предпочитают не отваривать дождевики, а после промывки жарят их сырыми. Кроме того, дождевики можно сушить и солить (правда, не под гнетом, а в соляном растворе). При сушке гриб не темнеет.

ПРИМЕЧАНИЯ. Эпитет *perlatus* в названии гриба означает «широко распространённый». Гриб действительно очень широко распространён на земном шаре – в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе и почти на всей территории бывшего СССР. Складывать дождевики лучше в отдельную тару, чтобы они не испачкали своими шипиками остальные грибы.



Двойники и родственные виды



Дождевик грушевидный



114. ДОЖДЕВИК ГИГАНТСКИЙ (Головач гигантский, лангерманния гигантская – *Langermannia gigantea*) *CALVATIA GIGANTEA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Гриб полностью оправдывает свое название, являясь настоящим гигантом среди дождевиков. Этот редкий для нашей области вид предпочитает расти на почве по опушкам лиственных и смешанных лесов, но чаще встречается вне леса: на полях, лугах, пастбищах, в садах и парках, на газонах. Появляется обычно единичными экземплярами, значительно реже маленькими группами, по 2–3 гриба, но иногда и большими семьями. В Ленинградской области отмечен в Волосовском районе, есть сведения о находках в черте Санкт-Петербурга. Плодовые тела развиваются в июле–октябре, на юге России до ноября. Потемневшие и потерявшие форму гигантские дождевики, выросшие осенью, могут перезимовать и простоять в таком виде до весны.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело очень крупное, шаровидное или яйцевидное, похожее на большой мяч, иногда немного приплюснутое или слегка вытянутое, 10–50(100) см в диаметре, белое, с возрастом становится желтоватым, коричневатым. Кожица (экзоперидий) очень тонкая, бумагообразная, быстро повреждается и растрескивается на куски неправильной формы и исчезает. Внутренняя оболочка (эндоперидий) толстая, но тоже быстро распадается, обнажая ватообразную глебу. Вначале она белая, затем желтовато-зеленоватая, у созревших экземпляров оливково-коричневая или темно-коричневая. Старые грибы разрушаются, высвобождая созревшие споры.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Молодые грибы могут быть похожи на разнообразные дождевики, но прибавляет в весе гигантский дождевик очень быстро, и в зрелом виде он уже на своих братьев не похож, слишком велика разница в размерах. Отметить можно разве что **головач мешковатый** (*Lycoperdon utrifforme*) – это тоже довольно крупный гриб, обитающий в садах, на лугах или в редколесье, но по большому счету и этому виду до масштабов гигантского дождевика очень далеко. **Пизолитус красильный** или **бескормежов** (*Pisolithus arhizus*), произрастающий одиночно или небольшими группами на бедных, нарушенных почвах в сосновых лесах, в юности несколько напоминает дождевик гигантский, но молодые экземпляры этого вида, имеющие шаровидную форму, развиваются частично или полностью под землей, а зрелые вытягиваются, становятся булабовидными. В Ленинградской области пизолитус встречается нечасто, но в некоторых местах (Выборгский район) он довольно обычен и появляется ежегодно с июля по октябрь. Считается съедобным в молодом возрасте (по другим данным – несъедобным).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гигантский дождевик съедобен в молодом возрасте (как, впрочем, и все дождевики), пока мякоть у него белая и плотная. Потемневшие внутри грибы несъедобны. Используется дождевик во вторых блюдах; обычно его нарезают ломтиками, а затем обжаривают в панировочных сухарях. По мнению многих, получается очень вкусное блюдо, но консистенция дождевиков устраивает далеко не всех. Помимо неплохого вкуса этот необычный гриб используется в народной медицине при заболеваниях почек, а его созревший споровый порошок описывается как кровоостанавливающее средство. Есть также сведения о том, что дождевик гигантский и головач мешковатый обладают анастезирующими свойствами.

ПРИМЕЧАНИЯ. Интересно и то, что, появившись в каком-либо месте, гигантский дождевик может не встречаться там потом десятки лет, а то и вовсе исчезнуть. В России, с одной стороны, этот вид широко распространен, обнаружить его можно от Карелии на севере до Кавказа на юге, от западных областей Европейской части до Дальнего Востока, с другой – мест, где гигантский дождевик обычен, не так уж и много.



Двойники и родственные виды



Пизолитус красильный



115. ЗВЕЗДОВИК БАХРОМЧАТЫЙ
(Звездовик сидячий, геаструм бахромчатый)
GEASTRUM FIMBRIATUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Звездовики – близкие родственники дождевиков, головачей и порховок. Плодовое тело этих грибов начинает развитие под землей, сначала оно имеет шаровидную форму и полностью замкнуто, но в процессе созревания верхняя оболочка лопается, образуя на поверхности земли звезду из хвои и лиственных деревьями, появляется он летом и осенью на подстилке из хвои и листьев, иногда встречается и в мшистых местах. Предпочитает щелочные почвы, плодоносит группами, иногда довольно внушительными, нередко развивается полосами или «ведьмиными кольцами». Попадает и в городских парках.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело беловатое, желтовато-серое или жёлто-коричневое, 3–6 см в диаметре, в молодом возрасте шарообразное, развивается в земле. С возрастом жёсткая оболочка рвется и расходится в стороны в форме звезды, при этом образуя 5–10(15) распротёртых заострённых лопастей разного размера. Отдельные лопасти начинают скручиваться или закругляться по мере того, как плодовое тело выходит из земли. Внутренний шар 0,8–2,5 см в диаметре, светло-серый или серый, без ножки, заключён в тонкую, бумагообразную оболочку, внешне напоминает дождевик или порховку. Споры выходят наружу через отверстие наверху; само это отверстие бахромчатое, волокнисто-реснитчатое. Мякоть жестковатая, без особого вкуса и запаха. Споры бурый, шоколадно-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Встречаются в Ленинградской области и другие представители рода звездовик (*Geastrum*). Так, например, звездовик четырехлопастный (*Geastrum quadrifidum*) можно обнаружить летом и осенью на песчаной почве в хвойных, смешанных и хвойно-широколиственных лесах. Он значительно меньше по размерам, поэтому заметить его, в отличие от звездовика бахромчатого, не так уж и просто. У этого гриба в процессе роста образуется 4–5 лопастей, к тому же он относится к звездовикам, у которых оболочка плодового тела (экзоперидий) разрывается на два слоя: наружный, в виде основания, остающегося в земле, и внутренний, который опирается на наружный слой и поднимает плодовое тело над землей. Подобное устройство имеет и звездовик сводчатый (*Geastrum fornicatum*), он самый крупный из перечисленных видов, встречается в нашем регионе нечасто.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В молодом возрасте, когда гриб еще имеет форму шара, более крупные звездовики, такие, как звездовик бахромчатый, считаются съедобными грибами, но они не обладают высокими вкусовыми качествами, да и их жестковатая мякоть плохо переваривается организмом. Про звездовик четырехлопастный и говорить нечего, он не имеет пищевого значения, потому что слишком мал. Наши грибники прохладно относятся и к съедобным дождевикам, а экзотические земляные звёздочки и вовсе не имеют шансов попасть в корзину, но вот заинтересовать любителей «тихой охоты» эти грибы, безусловно, должны, уж очень они необычны и красивы!

ПРИМЕЧАНИЯ. Всего в России произрастает более 20 видов звездовиков, размер самых крупных из них может достигать 10–12 см в диаметре. Стоит отметить, что плодовые тела этих грибов разлагаются довольно долго, поэтому перезимовавшие, но неплохо сохранившиеся земляные звёздочки можно встретить в течение всего года, например, весной.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Звездовик четырехлопастный



116. ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ
(Склеродерма лимонная – *Scleroderma vulgare*)
SCLERODERMA CITRINUM



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Широко распространённый в Ленинградской области вид, предпочитающий открытые светлые места в лиственных и смешанных лесах. Часто встречается в лиственном мелколесье, по обочинам лесных дорог, на полянах, любит песчаные, глинистые и богатые почвы, торфяники, появляется иногда на полях и лугах, случается, забирается на пни и гниющую древесину. Обычен в парках, может быть обнаружен и непосредственно на городских газонах. Плодоносит в большинстве случаев группами, иногда довольно внушительными, с середины лета до поздней осени, запросто может перезимовать, сохранив при этом форму и внешний вид до весны.

ОПИСАНИЕ. Имеет шаровидное или клубневидное плодовое тело, диаметром 2–8(12) см, часто вертикально сдавленное, без ножки, с мицелиальными тяжами в основании. Поверхность чешуйчатая или растрескивающаяся, оболочка кожистая, толстая. В молодости окраска гриба соломенно-жёлтая, желтовато-палевая, позже жёлто-охряная или коричневая, у старых или перезимовавших экземпляров нередко с зеленоватым оттенком. Мякоть совсем молодых грибов бело-розовая, желтовато-белая, затем она становится серовато-фиолетовой, синевато-серой, фиолетово-чёрной с белыми прожилками и как бы мраморным, муаровым рисунком, с сильным пряным запахом у молодых экземпляров. Мякоть долго остается плотной, только при полном созревании распадается на серовато-желтоватые участки и становится порошковидной. Споры высвобождаются через неправильной формы отверстие на вершине плодового тела, они имеют чёрно-коричневую или чёрно-оливковую окраску.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Ложнодождевик бородавчатый (*Scleroderma verrucosum*) имеет удлиненную «ложную ножку» и более тонкую оболочку, мякоть этого вида белая с желтоватыми прожилками, с возрастом она становится серо-коричневой или оливковой. Произрастает в схожих с ложнодождевиком обыкновенным местах. Ложнодождевик порховковый или красно-коричневый (*S. bovista*) встречается летом и осенью в лесах разного типа и парках, предпочитая песчаные почвы, а также канавы, обочины дорог, пастбища, пустыри. Плодовое тело этого гриба имеет гладкую поверхность, оно относительно небольшое, окрашено в жёлто-охряные, бледно-оранжевые, красноватые, красновато-коричневые тона. При повреждении розовеет или приобретает красновато-фиолетовый оттенок. Мякоть также не бывает чисто белой. «Ложная ножка» слабо развита или отсутствует. Неопытные грибники могут принять ложнодождевики за съедобные в молодом возрасте дождевики и порховки. Меланогастер Брума (*Melanogaster broomeanus*) имеет шаровидные или неправильной формы плодовые тела, гладкую или слегка войлочную коричневую оболочку и твёрдую, студенистую мякоть, окрашенную в тёмно-коричневый или чёрно-коричневый цвет с белыми, жёлтыми или чёрными прослойками. Зрелые плодовые тела обладают приятным фруктовым запахом. Это редкий вид, обнаружен в черте Петербурга под старыми дубами и липами. Развивается в июле. Пищевые свойства неизвестны, вероятно, несъедобен.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды ложнодождевиков (обыкновенный, бородавчатый, порховковый) считаются несъедобными, а в больших количествах даже ядовитыми, способными привести к расстройству желудка и головным болям. В европейских странах молодые ложнодождевики обыкновенные иногда в небольших количествах используют в качестве приправы, для придания блюдам пряного аромата, но лучше с этими грибами не экспериментировать, ведь «приправа» может оказаться опасной для здоровья.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Меланогастер Брума



Ложнодождевик порховковый

117. ДРОЖАЛКА ЛИСТОВАЯ
(Тремелла листоватая)
TREMELLA FOLIACEA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Это гриб с экзотической внешностью, который растет на отмершей древесине, пнях и стволах ослабленных деревьев лиственных пород (в т.ч. берёзы и дуба) и сосны, иногда паразитирует на других дереворазрушающих грибах – например, стереумах (род *Stereum*). Редко попадаются экземпляры, выросшие на погребенной в почву древесине. Вид широко распространён в Ленинградской области и в Санкт-Петербурге, растёт едва ли не круглый год: с сентября по середину апреля с перерывами на морозы и сильные снегопады. Во влажное тёплое лето единичные находки дрожалки фиксируются в середине июня и в середине июля. Массовый рост отмечен с сентября по декабрь.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело лопастное с тупым краем, листовидно-студенистое, изогнутое, блестящее, в группе мозговидное. По цвету оно жёлто-бурое, ржавое, ржаво-, красно- и светло-коричневое, коричневое, в старости, засыхая, чернеет. В юности нередко светлее. В засуху сморщивается и твердеет, но дождь иногда способен возродить его к жизни. Окраска неоднородная – по краям лопастей более светлая, из-за чего они могут казаться прозрачными, а в центре – более тёмная. В диаметре плодовое тело от 4 до 12 см (в группе – до 20 см), в высоту обычно 3–7 см.

На стволе стоящего или валежного дерева группа сросшихся зрелых плодовых тел может покрывать пространство до 2–3 метров в высоту. **Ножка** у дрожалки листоватой отсутствует, прикрепляется она к коре, к корням или кускам погребённой древесины всей нижней плоскостью плодового тела.

Мякоть нежная, упруго-студенистая, слегка резиновая, без запаха. **Споры** образуются на всей поверхности плодового тела, состоящего из многочисленных листоватых или лопаستевидных наростов, студенистых на ощупь. **Споровый порошок** белого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Дрожалка буковая (*Ascrotremella faginea*) и листоватая форма **необулгарии чистой** (*Neobulgaria pura* var. *foliacea*) могут походить на этот вид. Они отличаются пурпурным оттенком и более округлыми мозговидными лопастями.

Изредка на молодые или угнетённые плодовые тела дрожалки листоватой бывает похожа буйно разросшаяся **дрожалка оранжевая** (*Tremella mesenterica*) с более мелкими (до 6 см в диаметре), ярко-жёлтыми, жёлто-оранжевыми плодовыми телами. Подсыхая, последний вид может становиться красно-оранжевым. Дрожалка оранжевая растёт на лиственных деревьях и считается съедобным видом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб числится несъедобным, хотя сведения о его ядовитости отсутствуют. Гриб имеет довольно специфическое на вид и по консистенции плодовое тело, что вряд ли найдётся много охотников для сбора дрожалок. Тем не менее, некоторые другие виды дрожалок съедобны.

ПРИМЕЧАНИЯ. Дрожалка листоватая – это позднеосенний вид, распространённый в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе, в Европейской части России и на Дальнем Востоке. Несмотря на некоторое сходство по форме плодового тела дрожалки не имеют родства со сморчками и строчками, относимыми к сумчатым грибам.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Дрожалка оранжевая



118. КАЛОЦЕРА КЛЕЙКАЯ
(Калоцера слизистая)
CALOCERA VISCOSA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Калоцеру клейкую можно обнаружить в хвойных и смешанных лесах. Развивается этот интересный и довольно симпатичный гриб на древесине хвойных пород. Иногда может показаться, что калоцера растёт на земле, но на самом деле субстратом ей служит гниющая древесина, погружённая в почву. Вид распространён в Ленинградской области, встречается повсеместно в августе–октябре, развивается одиночно или небольшими группами.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело калоцеры клейкой кустистое, веточковидное или вильчато-разветвлённое, высотой 2–6 см. В свежем состоянии мягкое, эластичное, блестящее, студенисто-хрящеватое и нередко липкое, в зрелом возрасте может быть суховатым и хрупким. Окрашено в жёлто-оранжевые, яично-жёлтые цвета. Кончики веточек заостренные. Мякоть студенистая, резиновая, желтоватая или оранжевая, с нейтральным запахом и вкусом. Споровый порошок бесцветный или светло-жёлтый. Споры образуются по всей поверхности плодового тела.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Калоцера рогатая или роговидная (*Calocera cornea*) развивается на гниющей древесине лиственных пород (осина, берёза, ольха, дуб), изредка может появиться и на хвойных гнилушках, но там её чаще заменяет родственная калоцера двузубая (*C. furcata*). Оба этих вида широко распространены на территории Ленинградской области, встретить в лесу их можно с июля по ноябрь. Иногда они продолжают развиваться и в зимние оттепели. Грибы это мелкие, неприметные, спутать с калоцерой клейкой их сложно, разве что окраска у этих видов одинаковая, желтоватая или жёлто-оранжевая. Редкая калоцера бледнолопатчатая (*C. pallidospatulata*) имеет светлую, беловатую «ножку», на которой споры не образуются. Пищевого значения все перечисленные виды калоцер не имеют, они несъедобны. Калоцера клейкая имеет определённое сходство с некоторыми рогатиковыми грибами из родов *Clavulina* и *Ramaria*. Так, схожую желтоватую (но не такую яркую) окраску имеет часто встречающийся в Ленинградской области рогатик инвальский (*Ramaria eumorpha* [*R. invalii*]). Этот вид предпочитает хвойные леса, развивается летом и осенью на подстилке, плодоносит чаще рядами, полосами, «ведьмиными кольцами». У рогатика инвальского хрупкая светлая мякоть, а не студенистая, как у калоцеры. К тому же поверхность плодовых тел рогатиков никогда не бывает клейкой, слизистой. Рогатик инвальский считается условно съедобным грибом низкого качества, он используется во вторых блюдах в смеси с другими грибами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Калоцера клейкая несъедобна из-за резинистой мякоти. Несмотря на относительное сходство с рамариями (некоторые виды этих грибов вкусны и достаточно популярны у наших грибников), думается, вряд ли кому-то очень захочется попробовать на вкус калоцеры, гораздо интереснее просто полюбоваться этими яркими симпатичными грибами или сфотографировать их.

ПРИМЕЧАНИЯ. *Calocera* – небольшой род, в него входит всего около десятка видов, большинство из которых встречаются на территории России и Европы. Калоцера клейкая является, пожалуй, самым крупным и известным представителем этого рода.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Рогатик инвальский



Калоцера рогатая



119. АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ (Блюдцевик
оранжевый, пецица оранжевая – *Peziza aurantia*)
ALEURIA AURANTIA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Растёт этот небольшой, но приметный гриб среди травы и на гниющей древесине, в смешанных и лиственных, но чаще встречается на голой почве (влажной и песчаной) в хвойных лесах, вдоль дорог, в т.ч. лесовозных, на глинистых лесных тропинках, на залежных землях и раскорчёванных участках, на влажных лугах, в садах, по краям канав и на газонах. Этот почвенный сапротроф бросается в глаза благодаря яркой окраске апотециев. Порой можно обнаружить огромнейшие скопления этого гриба – особенно на просеках, грунтовых дорогах и лесных пожарищах.

Он обильно произрастает во всех районах Ленинградской области с сентября по октябрь. На Карельском перешейке, хоть и очень редко, может появиться в начале августа, а в чрезвычайно тёплую осень растёт до конца ноября.

ОПИСАНИЕ. Плодовые тела (апотеции) часто скученные, от 2 до 5 (и даже 10) см в диаметре, от 2 до 30 мм высотой, сидячие, чашевидные или блюдцевидные, овальные, нередко неправильной формы, с подогнутым в молодости, а затем волнистым неровным краем, который часто трескается, ломкие, с ярко-оранжевым или ярким оранжево-красным диском (внутренняя, спороносная поверхность), издали похожи на кусочки апельсиновой кожуры. Стенки у них тонкие. Внешняя сторона с беловатым опушением – покрыта крошечными беловатыми выступами, а потому нежно-бархатистая, всегда более светлая, белёсая, иногда палевая. Чаша раскрывается и уплощается с возрастом.

У некоторых экземпляров имеется короткая **ложная ножка** (ножковидное основание).

Мякоть тонкая (ломкая), восковидная, белая, серо-белая и палевая, с пресным вкусом или без особого вкуса, без особого запаха. **Споровый порошок** белый или бесцветный.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Есть несколько похожих на алеврию видов грибов. Встречающаяся в сходных местах **меластица волосковая** (*Melastiza chateri*) мельче, красновато-оранжевой окраски, с очень короткими светло-коричневыми волосками по краю чаши. По мнению некоторых специалистов, под Санкт-Петербургом преобладает другой вид меластицы – **меластица корнуэльская** (*M. cornubiensis*) с апотециями диаметром до 2,5 см с короткими пучками коричневых волосков.

Другие виды рода алеврия имеют меньшие по размеру чаши и встречаются реже. Некоторые виды рода **скутеллиния** (*Scutellinia*) также могут встречаться в аналогичных местах. Например, несъедобная **скутеллиния щитовидная** (*S. scutellata*) с чашей диаметром до 1 см и отчетливыми тёмно-коричневыми волосками по краю.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Съедобный (иногда классифицируется как условно-съедобный) гриб невысокого качества. Употребляется после предварительного отваривания в течение 10 минут или сушёным. По мнению западных грибников он имеет мягкий вкус. В Западной Европе алеврию оранжевую используют для украшения салатов в сыром виде, а также подслащённой или политой водкой или киршвассером.

ПРИМЕЧАНИЯ. Этот вид широко распространён по всей северной умеренной зоне, включая Западную Европу, Беларусь, Европейскую часть России, Урал, Кавказ, Казахстан, Японию и США. В тёплых регионах растёт до начала зимы.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Меластица волосковая



120. СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (Строчок весенний или съедобный, торчок, пестрица, телячьи потроха) *GYROMITRA ESCULENTA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Встречается этот сумчатый гриб в смешанных и хвойных (чаще в сосновых) лесах, в молодых сосновых посадках, на гарях вырубках и полянах, у лесных дорог и тропинок – на хорошо прогреваемых солнечных местах, возле древесных пней и коряг, порой среди сухих веток, щепы и бересты, а также в пожарных канавках, ямах, окопах и блиндажах. В Ленинградской области распространён очень широко. Растёт с конца марта (в теплую весну) по середину июня, при похолоданиях изредка появляется и позже (по начало июля). Строчок – наиболее массовый весенний гриб. Он появляется ежегодно, обычно группами, часто очень большими.

ОПИСАНИЕ. Шляпка у строчка в диаметре 2–10(15) см. Она неправильно округлая, мозговидная – т.е. морщинисто-складчатая, похожая на грецкий орех. Шляпка разделена на множество долей. Её поверхность кажется бархатистой, старея и засыхая, она выцветает и растрескивается, заветриваясь – чернеет на выступах складок. Край шляпки почти по всей длине приросший к ножке. Внутри она извилисто-полая. Шляпка охристо-коричневая, красновато-коричневая и шоколадно-коричневая (до очень тёмной), порой с фиолетовым отливом (особенно в ельниках). В зрелости её покрывает белый налет выпавших спор. Ножка у строчка в длину 2–9 см и в толщину 1,5–6 см, ровная, немного бороздчатая или складчатая, обычно неправильной формы (сплюснутая), реже цилиндрическая, в т.ч. с заметным утолщением внизу (особенно при медленном росте в заморозки), часто погружена в почву, внутри полая. Ножка белая, желтоватая или розоватая, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть хрупкая или водянистая, восковидная, беловатая, без особого вкуса и с весьма специфическим запахом, который некоторые авторы почему-то считают «приятным грибным».

Споровый порошок беловатый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Строчок обыкновенный имеет ощутимое сходство со **строчком гигантским** (*Gyromitra gigas*), который отличается более светлым и, как правило, однотонным цветом шляпки, запахом сырости, более сырой и плотной консистенцией, светло-охряными спорами и иным местом произрастания – он тяготеет к ели и берёзе. Размер же отличительным свойством не является – в отличие от плотности и массы плодовых тел строчка гигантского.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Во многих странах строчок обыкновенный считают ядовитым грибом из-за содержащихся в нем токсинов гиромитринов, похожих по действию на токсин бледной поганки. Симптомы отравления: тошнота и понос, иногда вместе с желтухой, заболеваниями печени и почек. В Польше и Германии были отмечены смертные случаи. В сыром виде строчок действительно сильно ядовит, зато в готовом – безвреден и вкусен. Особенно он ценен по весне, когда съедобные грибы в большом дефиците. В России (особенно в северных районах Европейской части) строчки без каких-либо заметных последствий употребляют в пищу, выводя ядовитые вещества из гриба при помощи тщательной варки или сушки. Перед приготовлением строчки необходимо отварить 40 минут (либо дважды по 20 минут), отвар слить, а грибы промыть. Дышать паром, идущим из кастрюли, не рекомендуется. Строчки используют для супа и жаркого, как начинку для пирогов, кладут в соусы и подливки. Их также можно сушить. Известны случаи индивидуальной непереносимости строчков, поэтому в случае возникновения недомогания после съедения порции этих грибов, дальнейшее их употребление надо прекратить – раз и навсегда. Не стоит есть строчки слишком часто и помногу.

ПРИМЕЧАНИЯ. Данный вид широко распространён по всему земному шару, встречается в Западной Европе и на территории бывшего СССР, включая Европейскую часть России (кроме южных районов) и Беларусь.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Строчок гигантский



121. СТРОЧОК ОСЕННИЙ (Лопастник осенний или инфулоподобный, гиромитра неприкосновенная, смаржок – *Helvella infula*)

GYROMITRA INFULA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Строчок осенний предпочитает расти в хвойных и смешанных лесах, на почве и гниющей древесине, во влажных местах, на опушках, на кострищах, на вырубках, рядом с поваленными стволами и на поросших мхом брёвнах. Появляется обычно небольшими группами. Однако, хоть и очень редко, строчки могут высыпать сотнями на маленьком пятнышке, правда, в этом случае они вряд ли вырастут до крупных размеров. В Ленинградской области этот гриб обнаружен во всех районах – повсеместно, но точечно. Плодоносит обычно с конца августа до конца октября, хотя крайне редко (во влажное, прохладное лето) первые семейства могут появиться ещё в июле. Единичные экземпляры хорошо переносят морозы и могут простоять замерзшими в снегу вплоть до начала декабря.

ОПИСАНИЕ. Шляпка строчка осеннего от 5 до 10 (и даже 12) см в высоту и от 3 до 10 см в ширину. Она складчатой формы, коричневая, с возрастом становится коричневато-черноватой, с бархатистой поверхностью. Форма у шляпки роговидно-седловидная (в виде двух, трёх или четырёх сросшихся рогов), краями шляпка сростается с ножкой. Она полая внутри, светло-бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая или коричнево-розовая.

Ножка у строчка в длину от 3 до 10 см, а в ширину от 1 до 4 см. Так что общая высота строчка может достигать 20 см. Ножка полая, часто сплюснутая с боков, продольно-бороздчатая, часто изогнутая, цвет может меняться от беловатого до розоватого, розовато-каштанового, красноватого, светло-бурого и коричневато-сероватого.

Мякоть хрупкая, хрящевидная, тонкая, беловатая, напоминает воск, без особого запаха, очень схожа с мякотью родственных видов, например строчка, обыкновенного, который растёт ранней весной. **Споровый порошок** белый или светло-коричневатый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Благодаря своеобразной внешности и времени роста гриб невозможно спутать ни с каким другим видом. По форме относительно похож на более мелкий, несъедобный **лопастник ямчатый** (*Helvella lasiposa*) черноватого цвета, с сильно-бороздчатой ножкой. Лопастник ямчатый растёт с середины июня до середины октября в лиственных и смешанных лесах, в траве, на старых кострищах, на гниющих пнях, особенно часто вдоль лесных дорог.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Строчок осенний – условно-съедобный гриб. Он не очень вкусен, но, как говорится, «за неимением гербовой пишут на простой». В сыром виде он ядовит и потому надо строго соблюдать правила приготовления: перед жаркой его следует отварить в течение 15 минут, а отвар вылить. И ещё один совет: не стоит есть этот строчок очень часто и помногу, чтобы избежать возможных проблем со здоровьем. Согласно некоторым авторам, содержащиеся в нём токсины обладают кумулятивными свойствами и могут накапливаться в организме.

ПРИМЕЧАНИЯ. Данный вид распространён в северной умеренной зоне: в Западной Европе, в Европейской части России, на Северном Кавказе, в Сибири и на Дальнем Востоке. Западные авторы считают строчок осенний несъедобным (А. Янсен) и даже ядовитым грибом (Т. Лессо).



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Лопастник ямчатый





МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Это один из самых известных весенних грибов. Он растёт в хвойных, смешанных и лиственных лесах (часто под осинами, асенами и в ольховом валежнике), на опушках и полянах, на обочинах дорог и по канавам, чаще на песчаных почвах, на кострищах и в горелых лесах, на древесных складах и у жилья.

На территории Ленинградской области обнаружен во всех районах, но на ограниченных участках. Плодоносит с середины апреля по конец июня, большими, нередко компактными группами или одиночно. В горелых лесах гриб появляется исключительно на следующий год после пожара и встречается там до августа. Скорость роста зависит от температуры, обычно растёт медленно, достигая зрелого возраста за две недели.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 1,5–4 см, высотой 2–8 см, удлинённая, коническая, с острой или реже шаровидно-ямчатой верхушкой, с геометрически-правильными (прямоугольными, овальными или ромбическими) вытянутыми, сильно выступающими складками (нередко с более тёмными – до чёрно-коричневых рёбрами), полая внутри, к ножке крепится нижним краем по всей окружности. Шляпка желтоватая, желтовато-бурая, бурая, буро-коричневая, тёмно-пепельная, серо-коричневая, иногда с оливковым или тёмно-коричневым оттенком. Считается, что в высоту шляпка составляет от 2/3 до 1/2 от ножки, но иногда шляпка бывает длиннее ножки.

Ножка у сморчка длиной 2–4,5(8) см, толщиной 1,5–3 см, у основания суженная или слегка расширенная, покрыта продольными бороздками, тонкомучнистая, внутри составляет единую полость со шляпкой. Ножка беловатая, желтоватая или светло-ореховая.

Мякоть тонкая, нежная, упругая, восковидная, в ножке резинистая, без особого запаха или с приятным, но весьма специфическим запахом и не очень выраженным, но приятным вкусом. **Споровый порошок** беловатого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Специалисты отмечают многообразие форм сморчков, которые изменчивы и трудноразличимы. Сморчок конический похож на **сморчок высокий** (*Morchella elata*), у которого более тёмная (вплоть до коричнево-чёрной) шляпка, мучнистая или зернистая ножка и более крупные размеры плодового тела. Менее сходен сморчок конический с другим родственником – **сморчком изнеженным** или **деликатесным** (*M. deliciosa*) – грибом меньшего размера, с более светлой, розоватого оттенка, более короткой, но широкой шляпкой (нередко с закруглённой вершиной) и иной (менее упорядоченной и прямоугольной) формой альвеол (ячеисто-сосовых углублений) и рёбер. Оба эти вида сморчков вполне съедобны.

Другой похожий вид – растущая в лиственном и смешанном лесу **митрофора полусвободная** (**сморчок полусвободный** – *Mitrophora semilibera*). В отличие от сморчков её маленькая тёмно-коричневая или оливковая шляпка не сростается с ножкой, а похожа на плиссированную юбочку с острыми продольными ребрами и крупными ромбовидными ячейками. Ножка у неё беловатая, беловато-кремовая или жёлтая, полая. Мякоть очень ломкая, с неприятным запахом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб условно съедобен. Как и все сморчки – это вкусный гриб, нуждающийся перед употреблением в термической обработке. После 20-минутного отваривания (пахучий отвар с желтоватой пеной следует вылить) он используется в супе и жарком. Возможна сушка.

ПРИМЕЧАНИЯ. Сморчок конический очень широко распространён на земном шаре. Особенно высоко он ценится в Западной Европе и США.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Сморчок высокий



Митрофора полусвободная



123. СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА (Верпа чешская, шапочка чешская, колпачок, сморчок нежный)
VERPA BOHEMICA VAR. BOHEMICA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот самый нежный и женственный весенний гриб русского леса растёт на почве в светлых лиственных лесах (осиновых, берёзовых или липовых), прячась в прошлогодних листьях, на полянах и газонах, в траве вдоль дорог и по канавам. Чтобы найти этот неприметный гриб, надо быть очень внимательным. В одних местностях шапочка предпочитает влажные низины, в других – сухие склоны. Иногда может высыпать сотнями экземпляров, но часто растёт малыми группами. Гриб этот распространён и обычен на территории Ленинградской области и растёт, скорей всего, в каждом районе. Заметные урожаи наблюдаются ежегодно, но большие случаются один раз в несколько лет. Шапочка плодоносит со второй половины апреля по май.

ОПИСАНИЕ. Шляпка диаметром 1–5 см, высотой 1–4 см, широко-колокольчатая, колокольчатая или коническая, со множеством вертикально расположенных мелких извилистых складок. Край шляпки свободный, у молодых грибов плотно прижат к ножке, у взрослых часто отогнут в виде юбочки. Шляпка прирастает к ножке только на верхушке. Цвет её зависит от возраста гриба и места произрастания – буроватый, охряно-коричневый (порой с оливковым оттенком), жёлто-бурый и даже светло-жёлтый. В молодости у неё может быть светлый край. С внутренней стороны шляпка гладкая, желтоватая, со множеством беловатых прожилок, расположенных в форме кружков. **Ножка** очень разнится по длине в зависимости от температуры воздуха: в заморозки она не превышает 2 см, а во влажную жару может достигать 15–18 см. Толщина ножки обычно не превышает 2 см, но у скорченных уродцев может подбираться к 5 см. Ножка желтоватая, кремовая (изредка с красноватым отливом) или охряная, часто зернистая или с белым мелко-чешуйчатым налётом; цилиндрическая, слегка расширяющаяся к основанию, нередко изогнутая, в юности плотная, а затем полая. **Мякоть** очень ломкая, тонкая, водянистая, жёлтая у ножки, у шляпки как правило более тёмная. Запах нельзя назвать приятным – он довольно специфический и отдалённо напоминает запах сырости или талой воды. **Споровый порошок** желтоватого цвета.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Отличить шапочку от других похожих грибов – сморчков довольно легко: у нее ножка прирастает к шляпке лишь в самой её верхушке, и внешним видом гриб напоминает одноногую девушку в сарафане. Шапочка сморчковая имеет более мелкую, **бледную разновидность** (*Verpa bohemica* var. *pallida*), шляпка у которой желтоватого цвета. По всем остальным свойствам это совершенно такой же гриб. Также в лесах растёт родственница сморчковой шапочки – **шапочка коническая** или **пальцевидная** (*Verpa conica* [V. *digitaliformis*]). Гриб этот обычно существенно мельче размером, с тонкой ножкой и бугристой, неправильной формы шляпкой. Он съедобен, но собирать его не стоит – он занесён в Красную книгу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гриб условно-съедобный с невысокими вкусовыми качествами, хотя в некоторых странах его едят (варят и жарят) с удовольствием. Перед употреблением шапочку необходимо тщательно очистить – в извилинах шляпки застревает много грязи, а внутри ножки могут оказаться улитки. Отваривать шапочку необходимо в течение 15 минут, а отвар следует слить. Также возможна и сушка, и мариновка молодых, сочных экземпляров.

ПРИМЕРЧАНИЯ. Гриб распространён в Западной Европе, Северной Америке, Европейской части России (кроме крайнего юга) и на Дальнем Востоке нашей страны. В засуху гриб быстро засыхает. На светлых солнечных местах можно наблюдать грибы с сочными свежими ножками и полностью высохшими побелевшими шляпками. Молодой гриб отыскать довольно сложно – его почти не видно под слоем прошлогодней листвы, а взрослый потяжелевший гриб обычно находится в полунаклонном положении.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Бледная разновидность сморчковой шапочки



Шапочка коническая



124. ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ
(Гельвелла курчавая)
HELVELLA CRISPA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Лопастники – близкие родственники строчков, шляпки этих грибов чаще имеют седловидную, лопастную или неправильную форму, простым грибникам они кажутся какими-то странными, непонятными созданиями природы, не очень-то похожими на обычный гриб. Лопастник курчавый – один из таких загадочных незнакомцев. Встречается он в лиственных, широколиственных и смешанных лесах, может быть обнаружен и в городских парках. Любит расти по обочинам дорог, появляется чаще группами, но иногда могут встретиться и одиночные экземпляры. Изредка курчавые лопастники забираются за замшелую гниющую древесину, но чаще растут на почве, в траве или во мху. На территории Ленинградской области попадает регулярно, но частым гостем в наших лесах этот гриб всё же нельзя назвать, где-то он может и вовсе отсутствовать. Период роста приходится на июль–октябрь, массовое плодоношение вида наблюдается обычно в августе.

ОПИСАНИЕ. Имеет двух-четырёхлопастную очень ломкую шляпку неправильной формы, 2–5 см в диаметре, с волнистыми или курчавыми краями, свисающими и в некоторых местах приросшими к ножке. Окраска шляпки беловатая, светло-жёлтая или бледно-охряная.

Ножка 3–10 см в длину, толщиной 1–2(4) см, прямая или изогнутая, полая, иногда слегка вздутая у основания, с глубокими продольными ребрами или складками, беловатая, желтоватая или светло-коричневая.

Мякоть тонкая, достаточно ломкая, беловатая, без особого вкуса и запаха. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Лопастник **ямчатый** (*Helvella lacunosa*) похож по размерам и форме на лопастник курчавый, но заметно отличается от него по цвету, в окраске этого вида преобладает серый или чёрный цвет. Заметить его можно летом и осенью в смешанных и лиственных лесах, иногда он появляется и на старых кострищах. Как и лопастник курчавый, любит селиться по обочинам лесных дорог. Лопастник **упругий/эластичный** (*Helvella elastica*) попадает на глаза значительно реже, чем два предыдущих вида. Он меньше по размерам, имеет беловатую тонкую ножку и светло-коричневую или серовато-коричневую шляпку седловидной формы, которая состоит из двух лопастей. Произрастает лопастник упругий в лиственных и широколиственных лесах в июле–октябре, предпочитает влажные места, иногда встречаясь даже по краям сфагновых болот.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды лопастников считаются условно съедобными грибами, они требуют обязательной тепловой обработки (продолжительного отваривания) перед употреблением в пищу, так как в сыром виде содержат ядовитые вещества, вызывающие серьёзные отравления. Яды лопастников разрушаются (по некоторым данным лишь уменьшаются) не только при отваривании, но и в процессе длительной сушки. И все же, думается, не стоит рисковать: вкусом лопастники обладают посредственным, вряд ли он вас сильно порадует, да и растут эти грибы в то время, когда в лесу хватает других, гораздо более ценных видов. Лучше просто полюбоваться в лесу этими необычными грибами, а в корзинку положить что-нибудь более вкусное и менее экзотическое.

ПРИМЕЧАНИЯ. Лопастник курчавый распространён в Европейской части России, в Сибири и на Дальнем Востоке, но лишь в некоторых регионах встречается в изобилии, в большинстве областей, напротив, произрастает локально и попадает редко. В большинстве европейских стран тоже не является частым гостем, занесён в Красные книги ряда государств, например, Латвии.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Лопастник упругий



125. УХО ЗАЯЧЬЕ
(Отидея заячья, заячьи ушки)
OTIDEA LEPORINA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот странного вида гриб – родственник сморчков и строчков. Он – сапротроф и не образует микоризы с деревьями. Растёт на земле, на опаде, часто среди мха или вереска, в хвойных, смешанных (с сосной и елью) и, по некоторым данным, в лиственных лесах. Плодовые тела (апотеции) растут группами, порой большими. На Карельском перешейке нами обнаружен точечно (в Выборгском районе Ленинградской области и Курортном районе Санкт-Петербурга), где растёт нечасто и не каждый год. Плодоносит с конца августа по октябрь, давая обычно лишь один короткий слой.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело высотой от 1 до 5 (и даже 10) см и шириной от 1 до 3 см, напоминающее заячье ухо с завернутыми вверх краями. Оно однобокое, сидячее, сочное, внизу сужается в некое подобие небольшой, вытянутой, коротко-волосистой ножки. Внутри, где расположен гимений, оно темнее: жёлто- и охряно-оранжевое, жёлто- и ржаво-бурое, желтовато- и бледно-коричневое, с ржавыми или красноватыми пятнами, гладкое, снаружи – светлее: желтовато-бурое, охряное, охряно-коричневатое, ржавое или коричневое, матовое, шероховатое, мелко ворсистое.

Мякоть тонкая, светлая, одноцветная с поверхностью, с очень слабым специфическим запахом или без особого запаха, с пресным вкусом.

Споровый порошок белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Ухо заячье похоже на ближайшего родственника – **отидею ослиную** (*Otidea onotica*), которая крупнее размерами (высотой до 10 см и диаметром до 5 см) и более яркого цвета: внутри жёлто-охряная и жёлто-оранжевая (обычно с розоватым оттенком), снаружи – охряная. **Отидея удивительная** (*O. mirabilis*), напротив, гораздо темнее: тёмно-бурая внутри и светло-коричневая снаружи, а **отидея изящная** (*Flavoscypha cantharella* = *O. concinna*) имеет лимонно-жёлтые более раскрытые плодовые тела небольшого размера.

Отидея раковинovidная или **спиральная** (*O. cochleata*) растёт на почве или погребённой древесине в редкой траве в светлых лиственных и смешанных лесах. Её спирально закрученное плодовое тело внутри рыжее, коричневато-буроватое, каштановое или тёмно-коричневое, снаружи охряно-бежевое, светло- или серо-коричневое, с белёсым крупенчатым или пороховым налётом, с бледно-серовато-коричневой мякотью со специфическим запахом (согласно Ю. Семенову).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Ухо заячье – это малоизвестный условно-съедобный гриб низкого качества. Как и все отидеи, он не очень вкусен и поэтому по условной классификации относится к грибам 4-й категории. Ухо заячье используется в жарком после отваривания в течение 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб распространён в северном умеренном поясе, в т.ч. в Западной Европе, в Беларуси (где предпочитает боры), в Европейской части России, на Кавказе и Урале, в Казахстане, на Дальнем Востоке и в Северной Америке. На территории бывшего СССР обнаружено 7 видов из рода отидея (*Otidea*).



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Ухо раковинovidное



Ухо ослиное



126. ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВО-КАШТАНОВАЯ
(Пецица тёмно-каштановая, блюдцевик
коричневый – *Plicaria badia*)
PEZIZA BADIA



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Пецица коричнево-каштановая обычна в Ленинградской области, она встречается повсеместно на почве в хвойных и смешанных лесах, изредка отмечается на древесных остатках. Предпочитает песчаные почвы, влажные, но не слишком сырые места, плодоносит группами, период роста приходится на июнь–октябрь. После первых заморозков пецица коричнево-каштановая, как правило, исчезает.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело сидячее (ножка отсутствует), 2–6(10) см в диаметре, сначала оно шаровидное, позже раскрывающееся, чашевидное и, наконец, блюдцевидное, волнисто-округлое, иногда сильно сплющенное, внутренняя поверхность матовая, коричневая или оливково-коричневая, внешняя поверхность каштановая, желтовато-коричневая, слегка зернистая.

Мякоть тонкая, очень ломкая, буроватая, без отчетливого вкуса и запаха. **Споровый порошок** белый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Пецица пузырчатая (*Peziza vesiculosa*) часто встречается на богатой почве в лесах разного типа, она нередко появляется в садах, на лесных дорогах, иногда забирается на гниющую древесину. Развивается с весны до поздней осени, плодоносит одиночно и группами. По размерам пецица пузырчатая схожа с пецицей коричнево-каштановой, но отличается от неё по цвету: в её окраске присутствуют бежевые, светло-бурые, коричневатобуроватые тона. К тому же для этого вида обычен слегка разорванный, лопастный и немного подсохший край плодового тела. В засушливую погоду пецица пузырчатая сильно выцветает.

Пецица фиолетовая (*Peziza violacea*) – еще один вид, широко распространённый в Ленинградской области, но в отличие от пецицы коричнево-каштановой и пецицы пузырчатой этот гриб предпочитает развиваться в несколько иных мест, а именно, на пожарищах и старых кострищах. Появляется он обычно весной, в апреле–мае, может продолжить рост и в летние месяцы. Имеет красивую фиолетовую или буро-фиолетовую окраску, снаружи поверхность плодового тела более светлая. Урожайность вида напрямую связана с количеством лесных пожаров в прошлом сезоне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Все перечисленные виды пециц считаются условно съедобными грибами низкого качества, их можно использовать во вторых блюдах после предварительного отваривания, а пецицу коричнево-каштановую еще и сушить, но вряд ли эти грибы могут порадовать вас каким-то особенным вкусом. Всё-таки лучше эти необычные яркие «чашечки» оставить в лесу или парке.

ПРИМЕЧАНИЯ. В России пецица коричнево-каштановая является, пожалуй, наиболее часто встречающимся представителем рода, всего же в нашей стране произрастает несколько десятков видов пециц. Все они относятся к грибам-сапротрофам, развиваются на почве, гниющей древесине, экскрементах, горелой земле и других субстратах. Чаще имеют чашевидное или блюдцевидное плодовое тело, достаточно variabelны по окраске: более распространены грибы с коричневым или бурым диском, но есть виды с фиолетовой, жёлтой, оранжевой окраской. Споры у этих грибов образуются на внешней поверхности плодового тела, они, как правило, имеют белую окраску.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Пецица фиолетовая



Пецица пузырчатая



127. САРКОСЦИФА АВСТРИЙСКАЯ
(Бабушкино ушко)
SARCOSCPHYA AUSTRIACA VAR. *AUSTRIACA*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Это один из красивейших грибов – настоящий грибной цветок, который сразу бросается в глаза. Растёт он в широколиственных и смешанных лесах и городских парках, на погруженных в почву или валежных веточках, реже – на почве, богатой гумусом, на мху и прелых листьях, иногда – на замшелых поваленных стволах лиственных деревьев, обычно по обочинам лесных дорог и в придорожных канавах. Порой он растёт огромными скоплениями. Гриб распространён и обычен на всей территории Ленинградской области и в лесопарках Санкт-Петербурга, где растёт с середины марта (чаще – с начала апреля) по начало июня. Плодовые тела саркосцифы в тёплую осень появляются на свет ещё в середине октября, переживают морозы под снегом и продолжают рост весной.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело (апотеций) диаметром 1–6 см, высота 0,5–2 см. Оно похоже на ярко-красную чашечку или блюдце со слегка завернутым беловатым краем. Внутри чашечка гладкая, матовая, снаружи – вертикально-бороздчатая, опушённая, микрозернистая, белёсая или розоватая, к старости желтеющая. В старости саркосцифа может в нескольких местах лопнуть по краю и распрямиться в неровный красный блинчик. Чашечка растёт на погружённой в землю, сужающейся книзу беловатой или бело-розоватой ножке толщиной 4–6 мм, длиной до 3(5) см. Мякоть воскоподобная, плотная, белого цвета, без особого вкуса и запаха или с приятным грибным запахом. Споры розоватые.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. В южных районах России растёт другой вид саркосцифы – саркосцифа ярко-красная (*Sarcoscypha coccinea*). На юге (например, в Крыму) её можно найти даже зимой. Отличить южный вид от северной сестры без микроскопа нет никакой возможности, да и не надо: эти грибы совершенно одинаковы на вкус и цвет. Некоторые микологи отличают саркосцифу ярко-красную по наличию волосков на наружной стороне чаши, но в полевых условиях и, особенно при неблагоприятной погоде, этот способ вряд ли даст результат. Ещё недавно считалось, что в наших краях растёт именно саркосцифа ярко-красная, так что в народе саркосцифу австрийскую ошибочно называют пещицей красной, блюдцевиком красным или великолепным. Встречаются иногда чисто белая и оранжевая разновидности саркосцифы (*Sarcoscypha austriaca* var. *lutea*).

Саркосцифу австрийскую можно перепутать с другими красными бокаловидными грибами, например, с несъедобной микростомой вытянутой (*Microstoma protractum*), которая растёт на хвойном опаде. У неё имеется склероций, чёрный мицелий, а затем более мелкая (до 2 см диаметром) красная чашечка с неровным, рваным краем и тонкая, изогнутая, мелкощетинистая ножка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Саркосцифа съедобна, но многим кажется безвкусной. Однако всё больше становится любителей замариновать саркосцифу или украсить сырым грибом весенний салат, ведь главное достоинство этого гриба – эстетика. Перед употреблением гриб рекомендуется варить 15–20 минут. Саркосцифу можно потушить, предварительно нарезав тонкими ломтиками, слегка обжарив с луком и залив молоком или сметаной.

ПРИМЕЧАНИЯ. Саркосцифа растёт во многих странах Центральной и Северной Европы, где пользуется кулинарным спросом (например, в Германии и Франции), а также на севере Европейской части России. Наряду со строчком обыкновенным и стробилюрусами это самый первый и массовый весенний гриб на северо-западе России.



ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ



Микростома вытянутая



Оранжевая разновидность саркосцифы австрийской



128. ЛЕОЦИЯ СТУДЕНИСТАЯ (Леоция скользкая или желатиновая, колпачок студенистый – *Leotia gelatinosa*)
LEOTIA LUBRICA

МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Леоции относятся к сумчатым грибам и находятся в более близком родстве, например, со сморчками. Леоция студенистая растет в еловых и сосновых, лиственных и широколиственных лесах и кустарниках, на влажной почве, на сильно разрушенной древесине, в т.ч. у корней деревьев, а также на болотах. В Ленинградской области обнаружена в смешанных лесах с елью, сосной, берёзой и осиной. Массово плодоносит с августа по середину ноября. Растет скученно, группами, порой большими. Самые крупные скопления грибов найдены на стенках старых окопов и блиндажей. Зрелые плодовые тела могут сохраняться в отличном состоянии несколько недель.

ОПИСАНИЕ. Прямостоящее плодовое тело высотой 3–9 см, с ножкой, переходящей в ложную шляпку. Шляпка диаметром 0,5–2,5(4) см, разной формы: неправильно выпуклая или округлая, иногда бугристая, расплюснутая, с возрастом нередко ямчатая, волнисто-складчатая, с аккуратно подвернутым краем. Край с возрастом становится складчатым и даже лопастным. Шляпка грязно-желтоватая, жёлтая, зеленовато-жёлтая, насыщенно-оранжевая, иногда с оливковым и бурым тонами или даже коричневая с зеленоватым отливом. Поверхность шляпки гладкая или слабо-морщинистая, в юности клейкая или слизистая, с возрастом подсыхает. Низ шляпки гладкий и более светлый. Гименофор может располагаться как снизу, так и сверху шляпки. Ножка длиной 2–4(8) см и диаметром 3–10 мм, цилиндрическая или продольно сплюснутая, относительно прямая, слегка сужающаяся у шляпки, тонкая, с небольшими продольными складками, в юности сплошная, затем полая и заполненная слизью из шляпки. Она окрашена в цвет шляпки или несколько светлее и ярче. С возрастом ножка иногда темнеет, приобретая коричневый оттенок, в засуху – чёрный. Её поверхность в юности слизистая или клейкая, потом гладкая или зернисто-шероховатая, внизу – мелко-чешуйчатая (со светлыми чешуйками). Мякоть плотно-желеобразная, почти хрящеватая, белая, бело-жёлтая, желтовато-зеленоватая или зеленоватая, без особого запаха, с легким затхлым или гниловатым запахом, пресная или с неприятным вкусом. Споровый порошок белый, бело-жёлтый, зеленоватый или бледно-желтовато-оливковый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Леоция клейкая (*Leotia viscosa*) – обладательница тёмно-зеленой шляпки. Леоция чёрно-зелёная (*Coryne atrovirens*) имеет студенистую шляпку чёрно-зеленого цвета. Остальные представители рода Леоция (*Leotia*) также чаще всего отличаются по цвету шляпки. Несколько похожа на леоцию студенистую кудония закрученная (*Cudonia circinans*), обитающая в хвойных лесах и часто образующая «ведьмины кольца». У неё нет студенистой шляпки, зато есть суховатая мякоть. Шляпка кудонии до 3 см диаметром, выпуклая, чаще распростёрто-вдавленная, бугорчато-волнистая, с завернутым краем, разнообразных цветов: жёлто-, розовато-, красно- или светло-коричневая, нередко с тёмно-красно-коричневыми пятнами. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 5 мм, расширенная вверху, часто сплюснутая, изогнутая, розовато-коричневая, внизу темнее. Мякоть рыхлая, беловатая, без особого вкуса и запаха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Многими авторами леоция студенистая считается несъедобным грибом из-за неприятного вкуса. Другие называют её съедобной, но не очень вкусной. В любом случае гриб довольно мелок для массового сбора.

ПРИМЕЧАНИЯ. Гриб обнаружен в северной умеренной зоне, в т.ч. в Западной Европе, в Европейской части России, где, вероятно, не образует сплошного ареала, в Приморском крае и на Курилах. В одних регионах Евразии он распространен широко, в других довольно редок. Занесён в Красную книгу Московской области. Предполагают, что зелёные и другие тёмные оттенки в шляпке появляются из-за заражения микроскопическими грибами-паразитами.



Двойники и родственные виды



Кудония закрученная



129. ГИПОКРЕОПСИС ЛИШАЙНИКОВИДНЫЙ *HYPOCREOPSIS LICHENOIDES*



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Этот необычный гриб можно обнаружить на отмерших валежных ветках и тонких сухостойных стволах различных деревьев и кустарников. Встречается на иве, рябине, берёзе, осине, смородине, ольхе. В качестве исключения может быть найден и на хвойных породах, например, на ели. В Ленинградской области, возможно, его можно увидеть чаще, чем где бы то ни было, у нас он предпочитает селиться на кустарниковых ивах в сырых, заболоченных участках леса. Обнаружить этот вид можно в течение всего года, даже зимой, в январе–феврале. В подавляющем большинстве случаев гипокреопсис лишайниковидный произрастает в ассоциации с *псевдохетой табачно-бурой* (*Pseudochaete tabacina*). Старые экземпляры нередко покрываются водорослями и приобретают зеленоватую окраску.

ОПИСАНИЕ. Плодовые тела (стромы) гипокреопсиса округлые, продолговатые, подушковидные, распростертые, плотные. Нередко попадаются пальцевидные экземпляры. **Размер** варьируется от 4 до 15 см в ширину и от 0,5 до 2 см в толщину.

Поверхность грибов гладкая, блестящая во влажную погоду, с возрастом становится морщинистой, бородавчатой. **Цвет** желтоватый, светло-коричневый, красно-бурый, тёмно-коричневый.

ДВОЙНИКИ И РОДСТВЕННЫЕ ВИДЫ. Гипокреопсис *рододендроновый* (*Hypocreopsis rhododendri*) предпочитает более тёплый климат, в России он пока не отмечен. Визуально этот вид и гипокреопсис лишайниковидный очень похожи, специалисты отличают их по форме спор. **Гипокрея подушковидная** (*Hypocrea pulvinata*) заметно отличается от гипокреопсиса лишайниковидного по окраске и форме плодовых тел, которая чаще представляют собой беловатые или желтоватые пятна с характерными тёмными точками. Растёт этот гриб летом и осенью на старых трутовиках, предпочитая *берёзовую губку* (*Piptoporus betulinus*) и *трутовики окаймлённый* (*Fomitopsis pinicola*), может быть обнаружен и на гниющей древесине хвойных пород. Встречается в Ленинградской области повсеместно. **Гипокрея лимонно-жёлтая** (*Hypocrea citrina*) появляется летом и осенью во влажных местах, на гниющей древесине лиственных пород или рядом с ней. Зрелые плодовые тела этого вида имеют желтоватую, серно-жёлтую окраску, а их размеры очень сильно варьируются в зависимости от условий роста. Поверхность плодового тела гипокреи лимонно-жёлтой неровная, бугристая или волнистая. Пищевого значения гипокреи не имеют.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. Гипокреопсис считается *несъедобным* грибом, но необычный и довольно привлекательный внешний вид, а также редкость (он занесён в Красные Книги ряда европейских стран и регионов Российской Федерации), безусловно, могут заинтересовать некоторых грибников.

ПРИМЕЧАНИЯ. Вид распространён по всему северному полушарию, но в большинстве регионов встречается нечасто. Есть сведения о находках гипокреопсиса в Скандинавии, Прибалтике, Чехии, Германии и Северной Америке. В России отмечен на Урале и Дальнем Востоке, в Мурманской, Архангельской, Новгородской областях, а также в республике Карелия.

Несмотря на то, что гипокреопсис больше похож на различные древесные грибы – трутовики, ничего общего с ними он не имеет. Это сумчатый гриб (аскомицет), а если говорить проще, то он является хоть и очень дальним, но все же родственником сморчков и строчков.



Гипокрея подушковидная



130. ТРЮФЕЛЬ ОЛЕНИЙ
(Элафомицес зернистый – *Lycoperdon cervinum*)
ELAPHOMYCES GRANULATUS



МЕСТА ОБИТАНИЯ И ВРЕМЯ РОСТА. Встречается этот гриб чаще в сосновых, реже в еловых и смешанных лесах и иногда в парках, в песчаной почве, неглубоко от поверхности – непосредственно под лесной подстилкой, слоем мха или хвои. Глубина залегания колеблется от 1 до 16 см (в среднем – 5 см). В Ленинградской области обнаруживается редко, растёт в августе–октябре, единично или небольшими группами.

ОПИСАНИЕ. Плодовое тело подземное, диаметром 1–5 см и массой до 18 граммов, округлое или клубневидное, похожее на лесной или грецкий орех, плотное на ощупь, при высушивании почти не уменьшается в объеме, с ясно выраженной, толстой бородавчатой или бугристой корой толщиной 2–4 мм. Светло-желтоватое, красновато- и ржаво-бурое, золотисто-, красно-, светло- или тёмно-коричневое. В марте нами были найдены яркие, тёмно-оранжевые экземпляры.

Ножка отсутствует. Мякоть твёрдая, однородная, без жилок или радиально окрашена. Наиболее многоцветный из наблюдаемых вариантов состоит из пяти слоев: тонкий оранжевый край, тонкий беловатый приповерхностный слой, намного более толстый буро-бордовато-серый слой, тонкий (местами значительно расширяющийся) белый слой и большая центральная серо-черноватая зона неправильной формы (вместо неё может обнаружиться белый центр с грязно-серыми вкраплениями). Она имеет горький вкус и неприятный запах или почти без запаха. В юности беловатая, затем мраморно-кремовая, красноватая, светло- и пурпурно-коричневая с пятнами, а при созревании превращается в чёрно-бурую, фиолетовую или черноватую пыль (порошкообразную массу), состоящую в основном из спор.

Зрелые споры чёрно-коричневые и чёрные.

Двойники и родственные виды. Особенно похож этот гриб на ближайшего родственника – **трюфель шиловатый** (*Elaphomyces muricatus*), имеющий бородавчатую желто-коричневую оболочку и растущий под берёзами. Слегка напоминает также мелкий, съедобный **трюфель красно-бурый** (*Hydnотrya tulasnei*) с клубневидными или почковидными плодовыми телами диаметром 3–7 см. Поверхность у них розовато-коричневая или красно-бурая, складчато-волнистая, мякоть плотная, лабиринто-извилистая, мраморно-жилковатая – мозговидная, душистая, с приятным вкусом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. В пищу трюфель не употребляется, но это лакомство для многих лесных животных: белок, зайцев, барсуков, мышей, кабанов, оленей и т.д. В годы, бедные семенами и орехами, белки откапывают эти грибы, чуя их даже через слой грунта и снега. «Парга» или «парушка» (как зовут олених трюфель охотники Севера) – лучшая приманка для белки.

ПРИМЕЧАНИЯ. Трюфель олених – гриб класса сумчатых, но к настоящим трюфелям отношения не имеет. Обнаружен он в Северной Америке, в Японии, в Западной Европе и в Беларуси. В Германии, Англии, Финляндии и Италии плодоносит практически весь год. В Европейской части России плодоносит с июля по сентябрь. На нём часто паразитирует гриб кордицепс офироглоссовидный (*Elaphocordyceps orhioglossoides*), чёрные булавовидные плодовые тела которого выступают из земли, обнаруживая присутствие в почве олених трюфелей. Иногда олених трюфель может быть обнаружен благодаря откопавшим его животным. Некогда этот гриб выдавался мошенниками за настоящий трюфель (П. Хардинг).



Двойники и родственные виды



Трюфель красно-бурый



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ

■ – высокотоксичные и смертельно опасные яды
■ – несильные токсины
■ – способы приготовления

* Одновременное присутствие отметок о наличии в грибе токсинов и о возможности какого-либо его пищевого использования означает, что токсины могут быть удалены в процессе обработки (подробнее см. в описании видов грибов)

Условные обозначения способов заготовки								
№ п/п		Способы приготовления и заготовки						
		наличие токсинов	жарить	варить	солить	мариновать	сушить	замораживать
1	Алеврия оранжевая (119)							
2	Артомицес крыночковидный (109)							
3	Белый гриб (14)							
4	Белый гриб сосновый (15)							
5	Бледная поганка (61)							
6	Бокальчик гладкий (108)							
7	Болетин полоножковый (12)							
8	Валуй (106)							
9	Валуй ложный (90)							
10	Вешенка устричная (54)							
11	Вешенка оранжевая (53)							
12	Вешенка поздняя (55)							
13	Волнушка розовая (99)							
14	Волоконница землисто-пластинковая (92)							
15	Волоконница краснеющая (91)							
16	Вольвариелла слизистоголовая (66)							
17	Вороночник рожковидный (6)							
18	Галерина окаймленная (89)							
19	Гигрофор оливково-белый (35)							
20	Гигрофор поздний (34)							
21	Гигроцибе попугайская (33)							
22	Гипокреопсис лишайниковидный (129)							
23	Гладыш (100)							
24	Говорушка серая (39)							
25	Гловач продолговатый (112)							
26	Горькушка (98)							
27	Гриб-баран (4)							

Условные обозначения способов заготовки								
№ п/п		Способы приготовления и заготовки						
		наличие токсинов	жарить	варить	солить	мариновать	сушить	замораживать
28	Груздь белый (97)							
29	Груздь дубовый (102)							
30	Груздь лиловеющий (96)							
31	Груздь чёрный (95)							
32	Дождевик гигантский (114)							
33	Дождевик шиповатый (113)							
34	Дрожалка листоватая (117)							
35	Дубовик обыкновенный (16)							
36	Ежовик жёлтый (8)							
37	Ежовик коралловидный (7)							
38	Ежовик чешуйчатый (9)							
39	Желчный гриб (29)							
40	Звездовик бахромчатый (115)							
41	Зеленушка (52)							
42	Зонтик краснеющий (69)							
43	Ивишень (82)							
44	Калоцера клейкая (118)							
45	Козляк (25)							
46	Коллибия масляная (40)							
47	Колпак кольчатый (86)							
48	Ксеромфалина колокольчатая (45)							
49	Лаковица розовая (42)							
50	Леоция студенистая (128)							
51	Лепиота гребенчатая (70)							
52	Лисичка обыкновенная (5)							
53	Ложнодождевик обыкновенный (116)							
54	Ложноопёнок кирпично-красный (79)							
55	Ложноопёнок серно-жёлтый (78)							
56	Лопастник курчавый (124)							
57	Майский гриб (38)							
58	Маслёнок листовенничный (26)							
59	Маслёнок обыкновенный (27)							
60	Мегаколлибия широкопластинчатая (57)							
61	Меланолеука коротконожковая (36)							
62	Мицена колпаковидная (43)							

Условные обозначения способов заготовки								
Способы приготовления и заготовки		наличие токсинов	жарить	варить	солить	мариновать	сушить	замораживать
№ п/п								
63	Мицена чистая (44)							
64	Млечник серо-розовый (94)							
65	Мокруха еловая (32)							
66	Моховик жёлто-бурый (28)							
67	Моховик коричневый (17)							
68	Мутинус Равенеля (110)							
69	Мухомор вонючий (63)							
70	Мухомор красный (60)							
71	Мухомор пантерный (62)							
72	Навозник белый (73)							
73	Навозник серый (72)							
74	Опёнок зимний (41)							
75	Опёнок летний (77)							
76	Опёнок луговой (58)							
77	Опёнок тёмный (37)							
78	Паутинник браслетчатый (85)							
79	Паутинник жёлтый (87)							
80	Паутинник фиолетовый (88)							
81	Пецица коричнево-каштановая (126)							
82	Плутей олений (65)							
83	Подбёрезовик болотный (22)							
84	Подбёрезовик обыкновенный (23)							
85	Подберёзовик разноцветный (24)							
86	Подгруздок белый (105)							
87	Подольшаник (18)							
88	Подосиновик жёлто-бурый (21)							
89	Подосиновик красно-бурый (20)							
90	Польский гриб (13)							
91	Поплавок жёлто-коричневый (64)							
92	Порховка чернеющая (111)							
93	Рамария жёлтая (11)							
94	Рогатик язычковый (10)							
95	Родоколлибия лесолюбивая (56)							
96	Рыжик сосновый (93)							

Условные обозначения способов заготовки								
Способы приготовления и заготовки		наличие токсинов	жарить	варить	солить	мариновать	сушить	замораживать
№ п/п								
97	Рядовка гигантская (47)							
98	Рядовка землистая (48)							
99	Рядовка красно-жёлтая (51)							
100	Рядовка серая (49)							
101	Рядовка фиолетовая (46)							
102	Рядовка частопластинковая (50)							
103	Саркосцифа австрийская (127)							
104	Свинуха тонкая (31)							
105	Синяк (19)							
106	Скрипица (101)							
107	Сморчковая шапочка (123)							
108	Сморчок конический (122)							
109	Стробиллус съедобный (30)							
110	Строфария Горнеманна (81)							
111	Строфария сине-зелёная (80)							
112	Строчок обыкновенный (120)							
113	Строчок осенний (121)							
114	Сыроежка жёлтая (103)							
115	Сыроежка пищевая (107)							
116	Сыроежка сине-жёлтая (104)							
117	Трутовик овечий (2)							
118	Трутовик серно-жёлтый (1)							
119	Трюфель олений (130)							
120	Ухо заячье (125)							
121	Феолепиота золотистая (71)							
122	Чага (3)							
123	Чесночник обыкновенный (59)							
124	Чешуйчатка обыкновенная (76)							
125	Чешуйчатка разрушающая (75)							
126	Чешуйчатка ранняя (74)							
127	Шампиньон лесной (68)							
128	Шампиньон обыкновенный (67)							
129	Энтолома красивая (84)							
130	Энтолома садовая (83)							

КАЛЕНДАРЬ ПОЯВЛЕНИЯ ГРИБОВ В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Наименование вида	Месяцы	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III
Алеврия оранжевая (119)													
Артомисес крынчочковидный (109)													
Белый гриб (14)													
Белый гриб сосновый (15)													
Бледная поганка (61)													
Бокальчик гладкий (108)													
Болетин полоножковый (12)													
Валуй (106)													
Валуй ложный (90)													
Вешенка устричная (54)													
Вешенка оранжевая (53)													
Вешенка поздняя (55)													
Волнушка розовая (99)													
Волоконница землисто-пластинковая (92)													
Волоконница краснеющая (91)													
Вольвариелла слизистощляпковая (66)													
Вороночник рожковидный (6)													
Галерина окаймленная (89)													
Гигрофор оливково-белый (35)													
Гигрофор поздний (34)													
Гигроцибе попугайская (33)													
Гипокреопсис лишайниковидный (129)													
Гладыш (100)													
Гворушка серая (39)													
Гловач продолговатый (112)													
Горькушка (98)													
Гриб-баран (4)													
Груздь белый (97)													
Груздь дубовый (102)													
Груздь лиловеющий (96)													
Груздь чёрный (95)													
Дождевик гигантский (114)													
Дождевик шиповатый (113)													
Дрожалка листоватая (117)													
Дубовик обыкновенный (16)													
Ежовик жёлтый (8)													
Ежовик коралловидный (7)													
Ежовик чешуйчатый (9)													
Желчный гриб (29)													
Звездовик бахромчатый (115)													
Зеленушка (52)													
Зонтик краснеющий (69)													

Наименование вида	Месяцы	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III
Ивишень (82)													
Калоцера клейкая (118)													
Козляк (25)													
Коллибия лесолубивая (56)													
Коллибия масляная (40)													
Колпак кольчатый (86)													
Ксеромфалина колокольчатая (45)													
Лаковица розовая (42)													
Леоция студенистая (128)													
Лепиота гребенчатая (70)													
Лисичка обыкновенная (5)													
Ложнодождевик обыкновенный (116)													
Ложноопёнок кирпично-красный (79)													
Ложноопёнок серно-жёлтый (78)													
Лопастник курчавый (124)													
Майский гриб (38)													
Маслёнок лиственничный (26)													
Маслёнок обыкновенный (27)													
Мегаколлибия широкопластинчатая (57)													
Меланолеука коротконожковая (36)													
Мицена колпаковидная (43)													
Мицена чистая (44)													
Млечник серо-розовый (94)													
Мокруха еловая (32)													
Моховик жёлто-бурый (28)													
Моховик коричневый (17)													
Мутинус Равенеля (110)													
Мухомор вонючий (63)													
Мухомор красный (60)													
Мухомор пантерный (62)													
Навозник белый (73)													
Навозник серый (72)													
Опёнок зимний (41)													
Опёнок летний (77)													
Опёнок луговой (58)													
Опёнок тёмный (37)													
Паутинник браслетчатый (85)													
Паутинник жёлтый (87)													
Паутинник фиолетовый (88)													
Пецица коричнево-каштановая (126)													
Плутей олений (65)													
Подберёзовик болотный (22)													
Подберёзовик обыкновенный (23)													
Подберёзовик разноцветный (24)													

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Анастомоз – в одном из значений – образование невысоких перемычек между пластинками *гименофора*.

Апотеций – открытое плодовое тело некоторых сумчатых грибов. Обычно блюдцевидной, реже дисковидной, кубковидной или бокаловидной формы. Спороносный слой (гимений) в апотециях располагается открыто на поверхности плодового тела.

Аскомицеты – см. *сумчатые грибы*.

Боletes грибы – семейство грибов (лат. *Boletaceae*), характеризующееся, прежде всего, пористым гименофором. Они включают в себя белые грибы, подосиновики, подберёзовики и другие сходные виды.

Вольва (влагалище) – плёнчатые или чешуйчатые остатки *общего покрывала* в основании ножки.

Гигрофаный – способный впитывать влагу, что свойственно шляпкам некоторых видов грибов и может приводить к изменению консистенции мякоти и цвета в зависимости от влажности.

Гименофор – часть плодового тела гриба, несущая на поверхности тонкий спороносный слой (гимений). У шляпочных грибов обычно располагается с нижней стороны шляпки. Бывает пластинчатым или трубчатым.

Гифа – структурный элемент *мицелия*, плодовых тел и других образований грибов, имеющий вид ветвящейся нити из последовательно соединённых обычно вытянутых цилиндрических клеток.

Грибница – см. *мицелий*.

Гумус (перегной) – органическая, обычно тёмноокрашенная, часть почвы, образующаяся в результате биохимического превращения растительных и животных остатков.

Макромицет – гриб, образующий крупные плодовые тела, хорошо заметные невооружённым глазом.

Микология – наука о грибах и грибоподобных организмах. Ранее, когда грибы относили к царству растений, микология считалась одним из разделов ботаники. Теперь микология представляет собой самостоятельную область биологии.

Микориза (грибокорень) – взаимовыгодное сожительство (симбиоз) мицелия гриба с корнем высшего растения.

Микромицет – гриб, имеющий спороносные структуры, незаметные невооружённым глазом.

Мицелий – вегетативное тело грибов, состоящее из *гиф*, пронизывающих субстрат или находящихся над поверхностью субстрата.

Паразит – организм, использующий в качестве источника питания и среды обитания другие организмы, нанося им в большинстве случаев вред. Грибы-паразиты живут на поверхности или внутри другого организма, т.е. хозяина (растения, животного или гриба), извлекая из него питательные вещества.

Перидиоль – округлые тельца, образующиеся при фрагментации внутренней мякоти плодовых тел (глубы), находящейся в середине некоторых грибов (гастеромицетов). Перидиоли участвуют в размножении и распространении грибов.

Покрывало общее (общий велум) – тонкий покровный слой, закрывающий целиком молодое плодовое тело.

Покрывало частное (частный велум) – тонкий покровный слой, закрывающий *гименофор* молодого плодового тела.

Месяцы	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III
Наименование вида												
Подгруздок белый (105)												
Подольшаник (18)												
Подосиновик жёлто-бурый (21)												
Подосиновик красно-бурый (20)												
Польский гриб (13)												
Поплавок жёлто-коричневый (64)												
Порховка чернеющая (111)												
Рамария жёлтая (11)												
Рогатик язычковый (10)												
Рыжик сосновый (93)												
Рядовка гигантская (47)												
Рядовка землистая (48)												
Рядовка красно-жёлтая (51)												
Рядовка серая (49)												
Рядовка фиолетовая (46)												
Рядовка частопластинковая (50)												
Саркосцифа австрийская (127)												
Свинуха тонкая (31)												
Синяк (19)												
Скрипица (101)												
Сморчковая шапочка (123)												
Сморчок конический (122)												
Стробилиурис съедобный (30)												
Строфария Горнеманна (81)												
Строфария сине-зелёная (80)												
Строчок обыкновенный (120)												
Строчок осенний (121)												
Сыроежка жёлтая (103)												
Сыроежка пищевая (107)												
Сыроежка сине-жёлтая (104)												
Трутовик овечий (2)												
Трутовик серно-жёлтый (1)												
Трюфель олений (130)												
Ухо заячье (125)												
Феолепиота золотистая (71)												
Чага (3)												
Чесночник обыкновенный (59)												
Чешуйчатка обыкновенная (76)												
Чешуйчатка разрушающая (75)												
Чешуйчатка ранняя (74)												
Шампиньон лесной (68)												
Шампиньон обыкновенный (67)												
Энтолома красивая (84)												
Энтолома садовая (83)												

Ризоморфа – длинные шнуровидные сплетения *гиф* у некоторых грибов, способствующие проведению воды и питательных веществ от разветвлённого в субстрате мицелия к плодовым телам. Ризоморфы обычно имеют вид хорошо заметных невооружённым глазом, разветвлённых, тёмноокрашенных шнуровидных образований, расположенных в почве, на корнях деревьев и на их стволах между корой и древесиной.

Сапротроф – микроорганизм, использующий в качестве источника питания отмершие остатки живых существ, разрушающий их и превращающий в неорганические соединения и простейшие органические соединения.

Споровый порошок – масса спор гриба. Для его получения срезанную шляпку помещают на лист белой или чёрной бумаги, желательнее так, чтобы гименофор не касался поверхности бумаги, накрывают чашкой и оставляют на несколько часов (до суток).

Споры грибов – микроскопические зачатки гриба. Необходимы грибу для размножения и расселения либо для сохранения в период с неблагоприятными погодными условиями.

Строма – плотное сплетение гиф, на котором расположены структуры, обеспечивающие формирование спороношения (например, плодовые тела).

Сумчатые грибы (аскомицеты) – отдел в царстве грибов, объединяющий организмы с септированным (разделённым на части) мицелием и специфическими органами полового спороношения – сумками (асками). К сумчатым грибам относятся, в том числе некоторые макромицеты: сморчки, строчки, алеврии, пецицы, трюфели и др.

Эпифрагма – тонкая оболочка, в молодом возрасте прикрывающая отверстие в толстой оболочке (перидии) плодового тела у некоторых базидиальных грибов.

Указатель латинских названий

- Agaricus bisporus, 176
bitorquis, 176
campestris, 176
haemorrhoidarius, 178
meleagris, 176
placomyces, 176
semotus, 178
silvaticus, 178
silvicola, 178
spp., 224
xanthodermus, 176
Agrocybe dura, 190
praecox, 190
Albatrellus confluens, 46
ovinus, 46
subrubescens, 46
Aleuria aurantia, 280
Amanita alba, 168, 170
caesarea, 162
citrina, 164
crocea, 170
fulva, 170
muscaria, 162
ovoidea, 168
pantherina, 166
phalloides, 164, 168, 174
porphyria, 166
regalis, 162, 166
submembranacea, 170
vaginata, 170, 174
verna, 168, 174
virosa, 168, 174
Amanitopsis fulva, 170
Ampulloclitocybe clavipes, 120
Armillaria gallica, 116
mellea, 116
ostoyae, 116
Artomyces pyxidatus, 260
Ascrotemella faginea, 276
Boletinus asiaticus, 66
cavipes, 66, 78
paluster, 66
Boletopsis grisea, 46
Boletus ripariellus, 76
rubellus, 76
badius, 68
cyanescens, 80
edulis, 68, 70
erythropus, 74
ferrugineus, 68, 76, 98
fusco-rubra, 72
lividus, 78
luridus, 74
luridus var. rubriceps, 74
pinicola, 72
pinophilus, 72
pinophilus f. fuscoruber, 72
radicans, 100
reticulatus, 70
satanas, 74
subtomentosus, 68, 76
versipellis, 84
Bovista nigrescens, 264
pusilla, 264
Calocera cornea, 278
furcata, 278
Calocera pallidospargata, 278
viscosa, 278
Calocybe gambosa, 118, 224
Calvatia gigantea, 270
Cantharellus cibarius, 52
cinereus, 54
cornucopioides, 54
pallens, 52
Chalciporus piperatus, 92
Chlorophyllum brunneum, 180
rhacodes, 180
Chroogomphus rutilus, 106
Clavaria flava, 64
Clavariadelphus ligula, 62
truncatus, 62
pistillaris, 62
Clavicornia pyxidata, 260
Clavulina cinerea, 260
coralloides, 260
Climacodon septentrionalis, 44
Clitocybe nebularis, 120
phylophila, 206
Clitopilus prunulus, 206
scyphoides, 206
Coelopus cyanescens, 80
Collybia butyracea, 122
dryophila, 154
Coprinopsis acuminata, 186
atramentaria, 186, 188
lagopides, 186
romagnesiana, 186, 188
Coprinus comatus, 188
Cortinarius albviolaceus, 218
armeniaceus, 216
armillatus, 212
caesiocanescens, 222
camphoratus, 134, 218
caperatus, 214
caerulescens, 218
finitimus, 218
hercynicus, 218
largus, 222
latus, 222
rubellus, 212
traganus, 134, 214, 218
triumphans, 212, 216
trivialis, 216
violaceus, 218
vulpinus, 216
Coryne atrovirens, 298
Craterellus cornucopioides, 54
konradii, 54
sinuosus, 54
tubaeformis, 54
Crepidotus calolepis, 148
nidulans, 148
Crucibulum albosaccum, 258
laeve, 258
vulgare, 258
Cudonia circinans, 298
Cyathus striatus, 258
Echinoderma asperum, 182
Elaphomyces granulatus, 302
muricatus, 302
Entoloma bloxamii, 210
chalybaeum, 210
clypeatum, 208
Entoloma incanum, 108
madidum, 210
nitidum, 210
rhodopolium, 208
sepium, 208
serrulatum, 210
sinuatum, 118, 208
Flammulina ononidis, 124
velutipes, 124
Flavoscypha
cantharella = Otidea concinna, 292
Fomes fomentarius, 48
Fomitopsis pinicola, 300
Galerina marginata, 196, 200, 220
mutabilis, 196
paludosa, 220
Ganoderma lucidum, 48
Geastrum fimbriatum, 272
fornicatum, 272
quadrifidum, 272
Gliophorus psittacinus, 108
Gomphidius glutinosus, 106
maculatus, 106
roseus, 106
Grifola frondosa, 50
Gymnopilus junonius, 184
Gymnopilus aequosus, 154
dryophilus, 154, 158
ocior, 154
peronatus, 122
Gyrodon lividus, 78
meruloides, 78
Gyromitra esculenta, 282
gigas, 282
infula, 284
Gyroporus lividus, 80
castaneus, 80
cyanescens, 80
cyanescens, 78
Hebeloma crustuliniforme, 222
laterinum, 222
sinapizans, 222
Helvella crispa, 290
elastica, 290
infula, 284
lacunosa, 284, 290
Hemiphysa populnea, 192
Hericium cirrhatum, 56
alpestre, 56
coralloides, 56
ramosum, 56
Hydnотrya tulasnei, 302
Hydnum repandum, 52, 58
rufescens, 52, 58
Hygrocybe chlorophana, 108
conica, 108
glutinipes, 108
Hygrophoropsis aurantiaca, 52
Hygrophorus aureus, 110
lucorum, 110
pustulatus, 110
agathosmus, 110
hypothecus, 110, 112
korhonenii, 112
olivaceoalbus, 110, 112

Hygrophorus persoonii, 112	Lactarius vietus, 242	Mycena niveipes, 128	Russula delicata, 236, 244, 252	Scutellinia scutellata, 280	Tricholoma focale, 136
Hypholoma capnoides, 200	zonarius, 246	pelianthina, 130	exalbicans, 250	Scutigera ovina, 46	frondosae, 146
fasciculare, 154, 196–200	Laetiporus sulphureus, 44	pura, 130	farinipes, 254	Sparassis crispa, 50	myomycetes, 138
lateritium, 200	Langermannia gigantea, 270	Mycena rosea, 130	flava, 248	Strobilurus esculentus, 102	oriturus, 138
Hypocrea citrina, 300	Leccinum albostipitatum, 82	strobilicula, 102	foetens, 222, 254	stephanocystis, 102	paridum, 138, 140
pulvinata, 300	aurantiacum, 82, 84	Mycetinis alliaceus, 160	Russula furcata, 250	Strobilurus tenacellus, 102	pessudatum, 136
Hypocreopsis lichenoides, 300	brunneogriseolum, 86	quercus, 160	heterophylla var. vesca, 256	Stropharia aeruginosa, 202	portentosum, 138, 140
rhododendri, 300	holopus, 86, 88	scordoniensis, 158, 160	laurocerasi, 254	caerulea, 202	pseudalbum, 142
Hypsizygus ulmarius, 192	melaneum, 88, 90	Neobulgaria pura var.	lilacea, 256	hornemannii, 204	saponaceum, 140
Inocybe abovelutipes, 226	nucatum, 86	foliacea, 276	nigricans, 252	rugosannulata, 204	scalpturatum, 156
bongardii, 224	oxydabile, 90	Nidularia farcta, 258	ochroleuca, 248	Suillus bovinus, 92, 96, 98	sejunctum, 146
erubescens, 118, 162, 224, 226	percandidum, 84	Nidularia laevis, 258	parazurea, 250	cavipes, 66	stans, 136
fraudans, 226	scabrum, 70, 88, 90	Omphalina campanella, 132	pectinatoides, 254	clintonianus, 94	stiparophyllum, 118, 142
geophylla var. geophylla, 226	schistophilum, 86, 90	pyxidata, 132	risigallina, 248	elegans, 94	sulphureum, 146
geophylla var. lilacina, 226	testaceoscabrum, 84	Otidea cochleata, 292	rosacea, 256	flavidus, 78, 92	terreum, 138, 140
patouillardii, 224	versipelle, 82, 84	leporina, 292	spp., 164	granulatus, 96	virgatum, 140
posterula, 226	vulpinum, 82	mirabilis, 292	vesca, 256	grevillei, 94	Tricholomopsis decora, 144
rimosa, 224	Lentaria albobovinea, 260	onotica, 292	vinosa, 250	luteus, 96, 106	rutilans, 144
salicis, 226	Leotia gelatinosa, 298	Oudemansiella platyphylla, 156	Sarcodon glaucopus, 60	plorans, 98	Tylopilus felleus, 68, 70, 88, 100
whitei, 226	lubrica, 298	panellus serotinus, 38, 148, 152	imbricatus, 60	tridentinus, 94	Verpa bohemica var. bohemica, 288
Inonotus obliquus, 48	viscosa, 298	Paxillus atrotomentosus, 104	sabrosus, 60	variegatus, 80, 92, 96, 98	bohemica var. pallida, 288
Ixocomus bovinus, 92	Lepiota clypeolaria, 182	filamentosus, 104	squamosus, 60	viscidus, 94, 98	conica, 288
variegatus, 98	cristata, 182	involutus, 104	Sarcomyxa serotina, 150	Tapinella atrotomentosa, 104	digitaliformis, 288
Kuehneromyces	ventriospora, 182	rubicundulus, 104	Sarcosypha	Tremella foliacea, 276	Volvariella bombycina, 174
lignicola, 196, 220	Lepista glaucocana, 134	peiziza aurantia, 290	austriaca var. austriaca, 296	mesenterica, 276	Volvariella gloiocephala, 168, 174
mutabilis, 196, 220	irina, 134	badia, 294	austriaca var. lutea, 296	Tricholoma album, 118, 142	Volvariella volvacea, 174
Laccaria affinis, 126	nebularis, 120	vesiculosa, 294	coccinea, 296	apium, 136	Xerocomus badius, 68
amethystina, 126, 130	nuda, 134	violacea, 294	Scleroderma bovista, 274	cingulatum, 138	ferrugineus, 76
bicolor, 126	saeva, 134	Phaeolepiota aurea, 184	citrinum, 264, 274	colossus, 136	Xeromphalina campanella, 132
laccata, 126	Leratiomyces percrealii, 204	Phallus impudicus, 262	verrucosum, 274	columbetta, 118	cauticinalis, 132
proxima, 126	Leucoagaricus carneifolius, 142	Pholiota aurivella, 192, 194	vulgare, 274	equestre, 146, 164	cornui, 132
Lactarius acerrimus, 246	Limacella guttata, 142	flammans, 194	Агроцибе жёсткая, 190, 191	Болотовик, 92	Волоконница краснеющая, 224
aquizonatus, 236	Lycoperdon cervinum, 302	populnea, 192	ранняя, 190	Боровик, 11, 70, 72	обманчивая, 226
aurantiacus, 238	echinatum, 268	squarrosa, 192, 194	Алеврия оранжевая, 280	ранняя форма, 73	Патуйяра, 162, 224
auriolla, 234	excipuliforme, 266, 268	Phyllotopsis nidulans, 148, 152	Альбатреллус краснеющий, 46	Булавница, 62	Yaita, 226
azonites, 246	perlata, 266, 268	Piptoporus betulinus, 48, 300	овечий, 46	Бычок, 254	фиолетовая
camphoratus, 238	pyriforme, 268	Pisolithus arizus, 270	сливающийся, 46	Валуй, 254	разновидность, 130, 226
citriolens, 236	utriforme, 266, 270	Pleurotus calyptratus, 152	Артомиус корабчатый, 260	Валуй ложный, 222	Вольвариелла вольвовая, 174
deliciosus, 228, 240	Macrolepiota excoriata, 168, 180	nidulans, 148	крысчовидный, 260	настоящий, 222	Вольвариелла
determinus, 228	mastoidea, 180	ostreatus, 150, 152	Бабка, 88	Ведьмина сера, 44	вязкошляпковая, 174
flexuosus, 242	procera, 180	pulmonarius, 150	Бабушкино ушко, 296	Верпа чешская, 288	слизистоголовая, 174
fluens, 232	rhacodes, 180	Plicaria badia, 294	Белешампиньон	Весёлая обыкновенная, 262, 263	шелковистая, 174, 175
helvus, 230	Marasmiellus ramealis, 160	Pluteus atromarginatus, 172	Белый гриб, 68, 70, 100, 176	Вешенка беловатая, 150	Вороночник извилистый, 54, 55
hysginus, 230, 242	Marasmius curreyi, 160	cervinus, 156, 172	дубовый, 70, 71	лёгочная, 151	Конрада, 54
leonis, 234	oreades, 158	umbrosus, 172	ложный, 100	обыкновенная, 150	рождествовский, 54
mammosus, 230	rotula, 158	Polyporus frondosus, 50	сосновый, 72	оранжевая, 148, 152	серый, 54
musteus, 230	scorodonius, 160	squamosus, 48	Белянка, 236, 240	осенняя, зелёная или	Галерина болотная, 220, 221
necator, 232	Mariaella bovina, 92	umbellatus, 50	Берёзовик, 88	оливковая, 152	окаймленная, 196, 200
pergamenus, 244	Megacollybia	Psilocybe aeruginosa, 202	Берёзовый гриб, 48	поздняя, 148, 150, 152	ядовитая, 220
piperatus, 236, 244, 252	platyphylla, 156, 172	hornemannii, 204	Благушка, 178	покрытая, 152, 153	Геострум брахмчатый, 272
plumbeus, 232	Melanogaster broomeanus, 274	Ramaria aurea, 64	Бледная поганка, 164, 168, 170,	устричная, 150, 152	Гебелона
pubescens, 236, 240	Melanoleuca brevipes, 114	eumorphia [R. invallii], 278	174, 176, 220	Волвенка, 240	бурсоцидная, 223
quietus, 238	melaleuca, 114	flava, 64	Влюбцевик коричневый, 294	Волвяница, 240	клеякая, 222
repraesentaneus, 234	verrucipes, 114	formosa, 64	оранжевый, 280	Волжанка, 240	твёрдая, 222
resimus, 236	Melastiza chateri, 280	largentii, 64	Бокальчик гладкий, 258	Волминка, 240	Гельвелла курчавая, 290
rufus, 230, 238	cornubiensis, 280	Rhodocollybia butyracea, 122, 154	полосатый, 258, 259	Волнуха, 240	Георгиев гриб, 118
scrobiculatus, 234	Meripilus giganteus, 44	butyracea var. asema, 122	розовая, 228, 240	Волнушка белая, 240, 241	Гериций ветвистый, 56
tabidus, 238	Micromphale fragile, 132	maculata, 122	Волет жёлтый, 94	Волнушка розовая, 228, 240	коралловидный, 56
torminosus, 228, 240	Microstoma protractum, 296	prolixa var. distorta, 154	Болятнус азиатский, 66, 67	Волнянка, 240	Гигрофор бурый, 110
trivialis, 230, 242	Mitrophora semilibera, 286	Rhodophyllus nitidus, 210	болотный, 66	Волоконница Бонгарда, 224, 225	душистый, 110
turpis, 232	Morchella conica, 286	Rozites caperatus, 214	полоножковый, 66, 78	волокнистая, 224, 225	золотистый, 110
utilis, 242	Morchella deliciosa, 286	Russula adusta, 232	Болетопсис серый, 46, 47	голая, 134, 226	Корхонена, 112, 113
uvidus, 242	elata, 286	albioniga, 252	Болет ржавый, 76	лиственничная/	лиственничный, 110
vellerus, 236, 244, 252	Mutinus caninus, 262	chloroides, 252	синеватый, 80	земляная, 226	оливково-белый, 110, 112
	ravenelii, 262	claroflava, 248	укореняющийся, 100, 101	ивовая, 226	Персуна, 112, 113
	Mycena galericulata, 128	cyanoanthera, 250			
	inclinata, 128				
	metata, 128				

Указатель русских названий

Агроцибе жёсткая, 190, 191	Болотовик, 92	Волоконница краснеющая, 224
ранняя, 190	Боровик, 11, 70, 72	обманчивая, 226
Алеврия оранжевая, 280	ранняя форма, 73	Патуйяра, 162, 224
Альбатреллус краснеющий, 46	Булавница, 62	Yaita, 226
овечий, 46	Бычок, 254	фиолетовая
сливающийся, 46	Валуй, 254	разновидность, 130, 226
Артомиус корабчатый, 260	Валуй ложный, 222	Вольвариелла вольвовая, 174
крысчовидный, 260	настоящий, 222	Вольвариелла
Бабка, 88	Ведьмина сера, 44	вязкошляпковая, 174
Бабушкино ушко, 296	Верпа чешская, 288	слизистоголовая, 174
Белешампиньон	Весёлая обыкновенная, 262, 263	шелковистая, 174, 175
Белый гриб, 68, 70, 100, 176	Вешенка беловатая, 150	Вороночник извилистый, 54, 55
дубовый, 70, 71	лёгочная, 151	Конрада, 54
ложный, 100	обыкновенная, 150	рождествовский, 54
сосновый, 72	оранжевая, 148, 152	серый, 54
Белянка, 236, 240	осенняя, зелёная или	Галерина болотная, 220, 221
Берёзовик, 88	оливковая, 152	окаймленная, 196, 200
Берёзовый гриб, 48	поздняя, 148, 150, 152	ядовитая, 220
Благушка, 178	покрытая, 152, 153	Геострум брахмчатый, 272
Бледная поганка, 164, 168, 170,	устричная, 150, 152	Гебелона
174, 176, 220	Волвенка, 240	бурсоцидная, 223
Влюбцевик коричневый, 294	Волвяница, 240	клеякая, 222
оранжевый, 280	Волжанка, 240	твёрдая, 222
Бокальчик гладкий, 258	Волминка, 240	Гельвелла курчавая, 290
полосатый, 258, 259	Волнуха, 240	Георгиев гриб, 118
розовая, 228, 240	Волнушка белая, 240, 241	Гериций ветвистый, 56
Болятнус азиатский, 66, 67	Волнушка розовая, 228, 240	коралловидный, 56
болотный, 66	Волнянка, 240	Гигрофор бурый, 110
полоножковый, 66, 78	Волоконница Бонгарда, 224, 225	душистый, 110
Болетопсис серый, 46, 47	волокнистая, 224, 225	золотистый, 110
Болет ржавый, 76	голая, 134, 226	Корхонена, 112, 113
синеватый, 80	лиственничная/	лиственничный, 110
укореняющийся, 100, 101	земляная, 226	оливково-белый, 110, 112
	ивовая, 226	Персуна, 112, 113

Гигрофор поздний, 110, 112 пузырчатый, 110 Гигроцибе клеиконожковая, 108, 109 коническая, 108, 109 пёстрая, 108 фисташковая, 108 Гиднум распустившийся, 58 Гимнопиз Юноны, 184, 185 Гимнопус обутый, 122, 123 Гипокреопсис лишайниковидный, 300 рододендроновый, 300 Гипокрея лимонно-жёлтая, 300 подушковидная, 300, 301 Гипсизигус ильмовый, 192, 193 Гиродон мерулиевидный, 78 сизоватый, 78, 80 Гиромитра неприкосновенная, 284 Гиропор синеющий, 80 Гиропорус каштановый, 80 Гладыш, 242 Гнездожка бесформенная, 258, 259 Говорушка, 19, 120, 196, 206 Говорушка булавовидная, 120, 121 дымчатая, 120 налиственная, 207 серая, 120 Гововач гигантский, 270 мешковатый, 270 мешковидный, 266, 267 продолговатый, 266, 268 удлиненный, 266 Горчак, 100 Горчичник, 184 Горькушка, 238 Гриб-зонтик белый, 168 лохматый, 180 Гриб-баран, 50 Грибная лапша, 64 Грифола густолиственная, 50 Груздь бахромчатый, 236 белый, 236 водянисто-зоновый, 236 воиловый, 244 дубовый, 246 жёлтый, 234, 235 золотисто-жёлтый лиловоющий, 234 настоящий, 236 пергаментный, 244, 245 перечный, 236, 244, 252 рыжий, 246 серо-розовый, 230 сизый, 242 синеющий, 234 собачий, 234 сухой, 252 сырой, 236 текущий, 232 чёрный, 232 бахромчатый, 236 Денежка каштановая, 122 обычная, 154 Дождевик бутылковидный, 266 гигантский, 270 грушевидный, 268, 269 ежевидно-колючий, 268	Дождевик жемчужный, съедобный, настоящий и обыкновенный, 266, 268 черноватый, 264 шпороватый, 268 Древесный гриб, 48 Дрожалка буковая, 276 листоватая, 276 листополая, 276, 277 Дубовик крапчатый, 74, 75 Дубовик красноголовый, 74, 75 обыкновенный, 74 оливково-бурый, 74 Дуплянка, 232, 242 Дуплянка чёрная, 232 Ежовик альпийский, 56 выемчатый, 58 жёлтый, 52, 58 коралловидный, 56 красно-жёлтый, 58, 59 пёстрый, 60 сизозонный, 60, 61 усиковый, 56, 57 чешуйчатый, 60 шероховатый, 60 Еловик, 70 Желчный гриб, 68, 70, 88, 100 Заячьи ушки, 292 Заячья картошка, 264 Звездовик бахромчатый, 272 сводчатый, 272 сидячий, 272 четырёхлопастный, 272 Зелёнка, 146 Зеленушка, 146 Зимний гриб, 124 Зонтик белый, 180 Зонтик гребенчатый, 182 золотистый, 184 коричневый, 180 краснеющий, 180 пёстрый, 180, 181 сосцевидный, 180 шероховатый, 182, 183 Ивишень, 206 Иноцибе обыкновенный, 226 Калоцера бледнолопастчатая, 278 двузубая, 278 клеякая, 278 рогатая, 278, 279 слизистая, 278 Каштановик, 80, 81 Клавиариельфус язычковый, 62 Клавикорона крыночковидная, 260 Климакодон северный, 44, 45 Клитопилус обыкновенный, 206 чашевидный, 206, 207 Козлёнок, 92 Козляк, 92, 96 Козляк съедобный, 98	Коллибия водянистая, 86, 88, 90, 96, 118, 120, 124, 126, 132, 138, 148, 154, 260 Коллибия жёлтопластинчатая, 154 изогнутая, 76, 78, 94, 106, 112, 114, 118, 124, 142, 144, 154, 190, 200, 206 каштановая, 40, 122, 124, 154, 294, 309 лесолоубная, 154, 158 Коллибия обыкновенная, 154 рыжеватого-серая, 122 Колосовик, 88 Колпак колючатый, 214 Колпачок, 288, 298 Колчак, 60 Кольцевик, 204 Кольцевик сине-зелёный, 202 Коралл жёлтый, 64 Коровий гриб, 176 Коровка, 70 Коровятник, 70 Красноголовик, 82 Краснуха, 240 Красный гриб, 82 Кратереллус рожковидный, 54 Крепидот красивоcheшуйчатый, 148, 149 Круцибулю обыкновенный, 258 Ксеромфалина-колокольчик, 132 Ксеромфалина Корню, 132 стеблевидная, 132, 133 Кудония закрученная, 298, 299 Кюнеромицес изменчивый, 196 Лаковица аметистовая, 130 большая, 126, 127 двуцветная, 126 лакированная, 126 лиловая, 126, 127 обыкновенная, 126 розовая, 126 Лангерманния гигантская, 270 Лентария беловишная, 260, 261 Леоция клейкая, 298 скользкая или желатиновая, 298 студенистая, 298 чёрно-зелёная, 298 Лепиота вздутоspоровая, 182 гребенчатая, 182 Леписта сизовато-серая, 134 фиаловая, 134 фиолетовая, 134 Лератиомицес Персеваля, 204 Летипорус серно-жёлтый, 44 Лимацелла капельная, 142, 143 Лиофиллум ильмовый, 192, 193 Лисичка бледная, 52, 53 ворончатая, 54, 55 настоящая, 52 обыкновенная, 52 серая, 54 ложная, 53 Ложнодождевик бородавчатый, 274 обыкновенный, 264, 274 порховый, 274, 275 красно-коричневый, 274	Ложноопёнок, 154, 198, 200 серно-жёлтый, 196–200 кирпично-красный, 39, 198, 200, 305, 309 коричнево-красный, 200 серопластинчатый, 198, 200 Лопастник курчавый, 290 осенний или инфлюподобный, 284 упругий, 290, 291 Лопастник упругий/эластичный, 290 ямчатый, 284, 290 Луговой, 158 Майка, 118 Майский гриб, 118, 224 Маслёнок болотный, 78, 79, 92 жёлто-бурый, 98 жёлтый, настоящий или осенний, 96 зернистый, 97 кедровый, 98 Клинтонна, 94 летний, 96 лиственничный, 94 обыкновенный, 96, 106 положковый, 66 ржаво-красный, 94 серый, 94, 98, 99 элегантный или жёлтый, 94 Маслуха, 96 Маслюк, 96 Масляк, 96 Мегаколлибия широкопластинчатая, 156, 172 Медвежник, 70 Меланогастер Брума, 274, 275 Меланолеука бородавчатомоножковая, 114 коротконожковая, 114 чёрно-белая/ обыкновенная, 114 Меластаца волосковая, 280 корнузская, 280 Мерипилус гигантский, 44 Микростома вытянутая, 296 Митрофора полусвободная, 286 Мицена багровоцветная, 130 беломоножковая, 128 колокольчатая, 128 колопаковидная, 128 конусовидная, 128, 129 наклонённая, 128, 129 розовая, 130 серо-розовая, 128 чистая, 130 шишколюбивая, 102 Млечник беззубый, 246, 247 белый, 230, 231 блестящий, 242 золотистый, 234 зональный, 246 камфарный, 238, 239 лиловоющий, 242 львиный, 234 мясо-красный, 230, 242 нежный, 238	Млечник нейтральный, 238 обыкновенный, 230, 242 древесный, 242 оранжевый, 238 оранжевый, 239 острейший, 246 полезный, 242 рыжий, 238 серо-розовый, 230 сосочковый, 230, 231 чальный, 230 Мокрица, 110 Мокруха еловая, 106 клеякая, 106 пурпурная, 106, 107 пятнистая, 106 розовая, 92, 106, 107 Моховик болотный, 98 жёлто-бурый, 80, 92, 96, 98 зелёный, 68, 76 каштановый, 68, 76 коричневый, 68, 76, 98 красный, 76 Клинтонна, 68, 69 прибрежный, 76 Мутинус Равенеля, 262 собачий, 262, 263 Мухомор белый, 54, 68, 76, 96, 100, 128, 148, 174, 176, 188, 190, 238, 252 Мухомор осенний, 168 воиловый, 168, 174 жёлто-коричневый, 170 зелёный, 164 королевский, 162, 166 красный, 162 обыкновенный, 162 пантерный, 166 поганковидный, 164 порфиновый, 166, 167 серо-розовый, 166 серый, 166 яйцевидный, 168 ярко-жёлтый, 163 Навозник белый, 188 заострённый, 187 лохматый, 188 пушистомоножковый, 186 Романьези, 186, 188 серый, 186, 188 чернильный, 186 Надберёзник, 88 Негниючник веточковый, 160 колесовидный, 158, 159 луговой, 158 травяной, 160 чесночный, 160 Нидулария гладкая, 258 Обабок, 82, 84, 88 Обабок разнокожий, 84 Овечий гриб, 46 Огнёвка яркая, 184 Олений гриб, 172 Омфалина пестиковая, 132, 133 Опёнок весенний, 154 вздутый, 116	Опёнок грунтовый, коричневый или сосновый, 116 древесный, 196, 220 жёлто-красный, 144 зимний, 124, 198, 306, 309 кирпично-красный, 200 летний, 96, 196, 198, 220, 306, 309 липовый, 196 луговой, 154, 158 осенний, 116, 194, 198 серно-жёлтый, 198 сосновый, 144 темный, 116 Осиновик жёлто-бурый, 84 красно-бурый, 82 Отидея злая, 292 ослиная, 292 Отидея раковинковидная или спиральная, 292 Панеллюс поздний, 152 Паутинник абрикосово-жёлтый, 216 бело-фиолетовый, 218 большой, 142, 158, 222 браслетчатый, 212 голубой, 219 жёлтый, 212, 216 камфарный, 134, 218 козий, 134, 214, 215 козлиный, 218 красноватый, 212, 213 красный, 212 лисий, 216 обыкновенный, 216, 217 пограничный, 218 серовато-голубовато- седеющий, 222 триумфальный, 216 фиолетовый, 218 широкий, 122, 190, 222 Перечный гриб, 92, 93 Пестрица, 282 Петушок, 52 Пещица коричнево-каштановая, 294 оранжевая, 280 пузырчатая, 294, 295 тёмно-каштановая, 294 фиолетовая, 294, 295 Печерица, 176 Печорка, 176 Пизолитус красивый, 270, 271 Плютей бурый, 172 олений, 156, 172 умбровый, 172, 173 чёрнокрайный, 172 Поганка белая, 168 Подабрикосовик, 208 Подберёзник, 88 Подберёзовик, 100 Подберёзовик белый, 86 болотный, 86, 88 дымчатый, 86, 90, 91 коричнево-серый, 86 ложный, 100 обыкновенный, 70, 88 окисляющийся, 90 разноцветный, 90
--	---	--	---	--	--

Подберёзовик чёрный, 89, 90	Рядовка заострённая, 140	Строфария морщинок-кольцевая, 204	Чалыш, 96	Чешуйчатка слизистая, 201	Элафомис зернистый, 302
Подвишенник, 206	зелёная, 146	землистая, 204	Чернильный гриб, 188	сухая, 194	Энтолома
Подвишень, 150	землистая, 138, 140	сине-зеленая, 202	Черноголовик, 90, 112	тополёвья или	бледно-коричневая, 208
Подгруздок бело-чёрный, 252	землисто-серая, 138	Строчок весенний или	Чернушка, 232	хохлатая, 192	Блоксама, 210
белый, 236, 244, 252, 306, 310	золотистая, 146	съедобный, 282	Чёрный гриб, 48	травяная, 184	весенняя, 208, 209
зеленоватый, 252	рядовка-исполиин, 136	гигантский, 282	Черныш, 232	Чинарик, 150	красивая, 210
чернеющий, 252, 253	рядовка-колос, 136	обыкновенный, 282	Чесночник большой, 160	Шампиньон двукольцевой, 176	мелкопильчатая, 210
чёрный, 232, 233	краснеющая, 138, 144	осенний, 284	дубовый, 160	двухспоровый, 176, 177	продавленная, 208
Поддубник, 74	двуцветная, 134	Сухарь, 252	Чесночник мелкий, 160	красноватый, 178	садовая, 208
Подольшаник, 78, 80	лиственная, 146, 147	Сыроежка винно-красная, 250	обыкновенный, 38, 158,	лесной, 178	свинцовая, 118
Подорешник, 74	майская, 118	воиновая, 254	160, 310	настоящий и полевой, 176	седа, 108
Подосиновик беломоховый, 82	мыльная, 140, 141	выцветающая, 250	Чешуйница гребенчатая, 182, 194	обыкновенный, 176	стальная, 210, 211
белый, 84	наземная, 138	гребенчато-ребристая, 254	Чешуйчатка ворсистая, 194	перелесковый, 178, 179	щитовидная, 208
берёзовый, 84	опёноквидная, 136, 137	жёлтая, 248	золотистая, 192, 194, 195	плоскошляпковый, 176	ядовитая, 208
жёлто-бурый, 82, 84	опоясанная, 138	зелёная, 164	обыкновенная, 192, 194	чёрночешуйчатый, 176	ярко-окрашенная, 210
красно-бурый, 82, 84	отличающаяся, 146	золотисто-жёлтая, 248	огненная, 194	Шапочка коническая, 288	
осиновый, 82	погубленная, 136	красивая, 256	разрушающая, 192	Шапочка чешская, 288	Язычок задний, 62
Подскребыш, 244	поднимающаяся, 136	лавровишневая, 254	ранняя, 190, 307, 310	Шишколюк съедобный, 102	Ястреб, 60
Подсливник, 208	псевдобелая, 142	лиловая, 126, 127, 256			
Полевица ранняя, 190	резная, 156, 157	мучнистая, 254			
Полёвка, 190	сельдерейная, 136, 137	охристо-бледная, 248			
Полипорус зонтичный, 50, 51	серая, 140, 156	пищевая, 256			
Польский гриб, 68	серно-жёлтая, 146, 147	разноцветная,			
Поплавок белый, 13, 44, 46, 54,	тигровая, 140	сине-зелёная или			
68, 70, 94, 100, 102, 116, 118, 156,	украшенная, 144, 145	двузубчатая, 250			
168, 170, 206, 248, 252	фиолетовая, 134	светло-жёлтая, 248			
Поплавок	частопластинковая,	синева, 250			
жёлто-коричневый, 170	118, 142	сине-жёлтая, 250			
перепончатый, 170, 171	штриховатая, 140	съедобная, 256			
серый, 170, 174	ядовитая/тигровая, 138	фиолетовая, 38, 62, 134,			
шафраново-жёлтый, 170		256, 306, 310			
Порховка маленькая, 264	Саркосцифа австрийская, 296	Телячьи потроха, 282			
свинцово-серая, 264	белая и оранжевая	Толкачик жёлто-бурый, 170			
чернеющая, 264	разновидность, 296	Торчок, 282			
Приболотник белый, 214	ярко-красная, 296	Тремелла листоватая, 276			
жёлтый, 216	Сатанинский гриб, 74	Трихоломopsis краснеющий, 144			
фиолетовый, 218	Свинуха, 104, 152	Трубогриб розовидный, 54			
	Свинуха обыкновенная, 104	Трутовик лакированный, 48, 49			
Рамария мозучая, 64	ольховая, 104, 105	листоватый, 50			
жёлтая, 64	толстая, 104, 105	настоящий, 48			
золотистая, 64	тонкая, 104	овечий, 46			
Ларгенга, 64	Серушка, 242, 243	окаймлённый, 300			
трёхцветная, 64	Синичка, 134	серно-жёлтый, 44			
Решетник, 66, 92	Синюшка, 134	скошенный, 48			
Решетник полоножковый, 66	Синяк, 80	чешуйчатый, 48, 49			
Рогатик жёлтый, 64	Склеродерма лимонная, 274	Трюфель красно-бурый, 302			
инвальный, 278	Скрипица, 236, 244, 252	олений, 302			
коралловидный, 260, 261	Скрипуха, 244	шиповатый, 302			
пепельно-серый, 260	Скутеллиния щитовидная, 280				
пестиковый, 62	Сластёна, 112				
усечённый, 62	Слизняк, 106				
язычковый, 62	Смаржок, 284				
Родоколлибия масляная, 122	Сморчковая шапочка, 288				
неприметная, 122	бледная				
пятнистая, 122, 123	разновидность, 288				
Розитес тусклый, 214	Сморчок воиный, 262				
Розовопластинник синий, 210	высокий, 286				
щитовидный, 208	изнеженный, 286				
Рыжик еловый, 228	конический, 286				
настоящий,	нежный, 288				
обыкновенный,	полусвободный, 286				
деликатесный или	Сопливик, 254				
боровой, 228	Сосновик, 72				
сосновый, 228, 240	Спарассис курчавый, 50, 51				
Рядовка белая, 118, 142	Стробилиурис обыкновенный, 102				
бело-коричневая, 136	съедобный, 102				
гигантская, 136	увенчаный, 102				
голая, 134	черенковый, 102				
голубиная, 118	Строфария голубая, 202				
жёлто-красная, 144	Горнеманна, 204				

Научно-популярное издание

*Смирнов Леонид Эллеевич
Кривошеев Станислав Владимирович
Ганнибал Филипп Борисович*

Грибы Ленинградской области и Санкт-Петербурга

*Руководитель проекта – Смирнов Н. Н.
Генеральный директор ЗАО «РИД» – Смирнова Э. Н.
Компьютерная верстка – Болдырева Е. В.*

*Подписано в печать 01.06.2012. Формат 84х108^{1/32}
Бумага офсетная. Печать офсетная. Гарнитура "Оффицина сериф С".
Усл. печ. л. 16. Тираж 3000 экз. Заказ № 432*

*Отпечатано в ОАО «Информационно-издательском центре Правительства
Санкт-Петербурга «Петроцентр» ОП «Пушкинская типография»
196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Средняя д. 3/8.
www.pushkinprint.ru*

ISBN 978-5-905980-01-5



ISBN 5-905980-01-5

